GE73A

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Zarejestruj swoje urządzenie na stronie
www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

SAMSUNG

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 1 2011-09-28 10:55:28

POLSKI

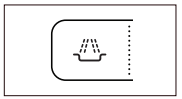
SPIS TREŚCI

Skrócona instrukcja obsługi 2
Akcesoria 3
Piekarnik....4
Panel sterowania 4
Jak korzystać z instrukcji obsługi 5
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa 5
Legenda dla symboli i ikon....5
Środki ostrożności zapobiegające możliwej ekspozycji na nadmierne działanie promieniowania mikrofalowego....5
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa....6
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 8
Instalowanie kuchenki mikrofalowej 9
Ustawianie godziny....9
Jak działa kuchenka mikrofalowa....10
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki....10
Ustawianie trybu oszczędzania energii 10
Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości 11
Gotowanie/Podgrzewanie....11
Poziomy mocy 12
Zatrzymywanie pracy kuchenki 12
Dostosowywanie czasu pracy....12
Korzystanie z funkcji szybkiego podgrzewania/Gotowania 13
Ustawienia szybkiego podgrzewania/Gotowania....13
Korzystanie z automatycznej funkcji szybkiego rozmrażania....14
Ustawienia automatycznego szybkiego rozmrażania 14
Grillowanie....15
Tryb kombinowany mikrofal i grilla....15
Gotowanie wieloetapowe....16
Wybór akcesoriów....16
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 17
Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej 17
Lista naczyń i przyborów kuchennych....17
Zasady przygotowywania potraw....18
Czyszczenie kuchenki mikrofalowej 25
Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej....26
Parametry techniczne 26

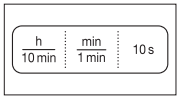
SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przygotowywanie posiłku.

1. Umieść jedzenie w kuchence.
   Wybierz poziom mocy urządzenia, naciskając przycisk **Poziom mocy** odpowiednią liczbę razy.



2. Wybierz czas gotowania naciskając odpowiednio przycisk **10 min, 1 min** lub **10 s**.

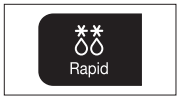


3. Naciśnij przycisk **Start** (◇).

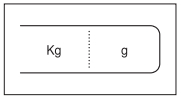
   Efekt: Po zakończeniu gotowania zostaną wyemitowane cztery sygnały dźwiękowe.

Rozmrażanie żywności.

1. Naciśnij przycisk **Szybkie** (⁂) jednokrotnie lub kilka razy, w zależności od rodzaju rozmrażanego produktu.



2. Określ wagę produktu, naciskając odpowiednio przyciski **kg** i **g**.



3. Naciśnij przycisk **Start** (◇).

Aby wydłużyć czas gotowania.

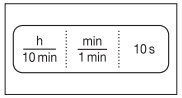
Pozostaw posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **+30s** raz lub więcej razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 2 2011-09-28 10:55:29

Grillowanie.

1. Rozgrzej grill, naciskając przycisk **Grill** (), a następnie przyciski ustawień czasu (**10 min, 1 min** lub **10 s**) i przycisk **Start** ().

2. Umieść jedzenie na ruszcie w kuchence mikrofalowej.
   Naciśnij przycisk **Grill** (). Wybierz czas, naciskając odpowiednio przycisk **10 min, 1 min** i **10 s**.



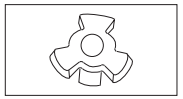
3. Naciśnij przycisk **Start** ().

AKCESORIA

W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.

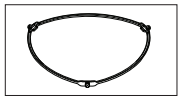
1. **Łącznik** – umieszczany fabrycznie na wale silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.

   Przeznaczenie: Łącznik powoduje obracanie się tacy.



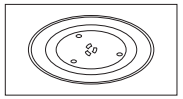
2. **Pierścień obrotowy** – umieszczany na środku kuchenki.

   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



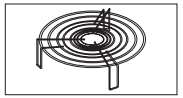
3. **Taca obrotowa** – umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.

   Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



4. **Druciana podstawka** – umieszczana na tacy obrotowej.

   Przeznaczenie: Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie kombinowanym.

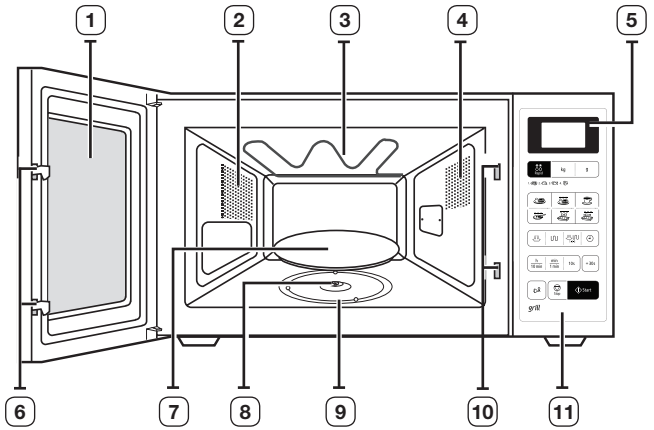


NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

POLSKI

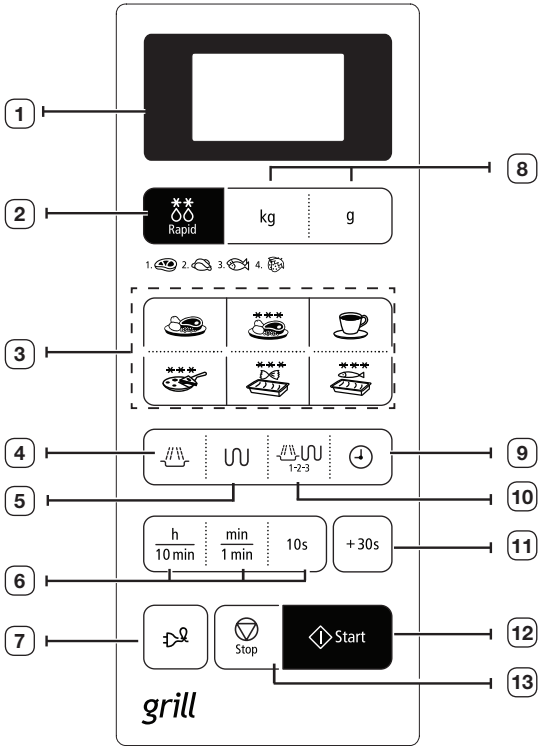
GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 3 2011-09-28 10:55:30

PIEKARNIK



1. DRZWICZKI
2. OTWORY WENTYLACYJNE
3. GRILL
4. OŚWIETLENIE
5. WYŚWIETLACZ
6. ZATRZASKI DRZWICZEK
7. TACA OBROTOWA
8. ŁĄCZNIK
9. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
10. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
11. PANEL STEROWANIA

PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ
2. AUTOMATYCZNA FUNKCJA SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
3. SZYBKIE PODGRZEWANIE/GOTOWANIE
4. PRZYCISK TRYBU MIKROFALE
5. PRZYCISK TRYBU GRILL
6. PRZYCISK USTAWIANIA CZASU
7. PRZYCISK OSZCZĘDZANIA ENERGII
8. WYBÓR WAGI PRODUKTU
9. PRZYCISK USTAWIANIA ZEGARA
10. PRZYCISK TRYBU KOMBINOWANEGO
11. PRZYCISK +30 S
12. PRZYCISK START
13. PRZYCISK ZATRZYMANIA/ANULOWANIA

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 4 2011-09-28 10:55:30

JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczących:

- zasad bezpieczeństwa
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw
- Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.
NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.
Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

LEGENDA DLA SYMBOLI I IKON

OSTRZEŻENIE — Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.

PRZESTROGA — Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

- Ostrzeżenie; zagrożenie pożarem
- Ostrzeżenie; prąd
- NIE próbować.
- NIE rozmontowywać.
- NIE dotykać.
- Skontaktować się z centrum serwisowym
- Ważne
- Ostrzeżenie; gorąca powierzchnia
- Ostrzeżenie; materiał wybuchowy
- Postępować zgodnie z instrukcjami.
- Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.
- Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem
- Uwaga

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO.

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
(1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
(2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
(3) uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 5 2011-09-28 10:55:31

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego. Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Należy upewnić się, czy przedstawione instrukcje są przestrzegane przez cały czas korzystania z kuchenki.

⚠ OSTRZEŻENIE				
Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.	✓	✓	✓	✓
Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach.	✓	✓	✓	✓
Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.	✓	✓	✓	✓
Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni.	✓	✓	✓	✓
Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami.	✓	✓	✓	✓
Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.	✓	✓	✓	✓
Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów.	✓	✓	✓	✓
W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania.	✓	✓	✓	✓
Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.	✓	✓	✓	✓
Nie wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.	✓	✓	✓	✓
Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go.	✓	✓	✓	✓
Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami. (Dotyczy tylko modelu podwieszanego)	✓	✓		
Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia.	✓	✓	✓	✓
Sprawdź, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu.	✓	✓		✓
Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie używaj rozgałęziacza, przedłużacza lub transformatora prądu.	✓	✓	✓	
Nie wieszaj przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładaj go między różne przedmioty lub za kuchenkę.	✓	✓	✓	
Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.	✓	✓		
Nie wolno rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie.	✓	✓		
Nie wolno stawiać na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach żadnych przedmiotów.	✓	✓	✓	
Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych.	✓	✓		
Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem	✓	✓	✓	✓
Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.	✓	✓	✓	✓
Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki.	✓		✓	✓

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 6 2011-09-28 10:55:33

	Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach. (Dotyczy tylko modelu podwieszanego)	✓	✓	✓	✓
★	**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.	✓	✓	✓	✓
★	**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.	✓	✓	✓	✓
★	Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.	✓	✓	✓	✓
	OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.	✓	✓	✓	✓
	OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna.	✓	✓	✓	✓
	OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.	✓	✓	✓	
	OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.	✓		✓	✓
	OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.	✓		✓	
★	Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrza i do panelu sterowania.	✓	✓	✓	✓
★	Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut.	✓	✓	✓	✓
★	**OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY: • Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut. • Załóż czysty, suchy opatrunek. • Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.	✓	✓	✓	✓
★	Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.	✓		✓	✓
★	**OSTRZEŻENIE:** Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.			✓	
★	Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci), nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.	✓	✓	✓	✓
★	Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego. Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
	Podczas samoczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości. (Tylko model z funkcją czyszczenia)		✓	✓	
	W przypadku rozlania się większych ilości płynu należy usunąć je przed samooczyszczeniem, a w czasie samooczyszczenia w kuchence mogą znajdować się wyłącznie przybory kuchenne opisane w instrukcji obsługi. (Tylko model z funkcją czyszczenia)	✓	✓	✓	✓
★	Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami. (Tylko model wbudowany).	✓	✓	✓	✓

POLSKI

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 7 2011-09-28 10:55:35

⚠ PRZESTROGA				
Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb. Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.	✓		✓	✓
Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.	✓		✓	
Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.	✓		✓	✓
Mniejsze ilości jedzenia należy krócej podgrzewać. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu.	✓		✓	✓
W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.	✓		✓	✓
Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.	✓	✓		✓
Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.	✓	✓		
Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.			✓	✓
Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe.	✓		✓	
Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.			✓	
Do czasu ostygnięcia kuchenki nie wolno dotykać jej elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek.			✓	
W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu.			✓	
Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę.			✓	
Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Z powodów bezpieczeństwa kuchenka automatycznie wyłączy się po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal po przypadkowym uruchomieniu kuchenki.	✓			✓
Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.	✓			✓
Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępy podane w niniejszej instrukcji. (patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej.)	✓		✓	
Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.	✓	✓	✓	

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

(Dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z systemami segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

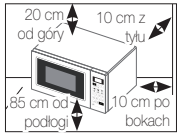
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 8 2011-09-28 10:55:37

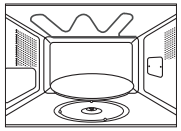
INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.

1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.



2. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki.
Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową.
Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.



3. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
W celu zapewnienia bezpieczeństwa przewód należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu przemiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.

Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

USTAWIANIE GODZINY

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „:0", „88:88" lub „12:00".
Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- po awarii zasilania

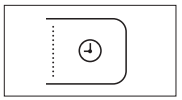
Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

1. Aby wyświetlić czas w formacie:

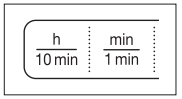
24-godzinnym
12-godzinnym

Następnie naciśnij przycisk **zegara**...

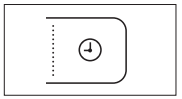
Jednokrotnie
Dwukrotnie



2. Ustaw godzinę za pomocą przycisku **h**, a minuty za pomocą przycisku **min**.



3. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij ponownie przycisk **zegara**, aby uruchomić zegar.



Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

POLSKI

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 9 2011-09-28 10:55:37

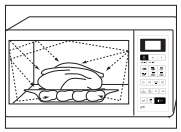
JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.
Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- szybkiego podgrzewania/gotowania,
- gotowania

Zasada działania.

1. Mikrofale generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.



3. Czas przygotowania zależy od użytego naczynia i właściwości pożywienia:
   - ilości i gęstości,
   - zawartości wody,
   - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

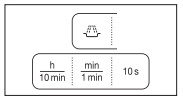
Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

SPRAWDZANIE POPRAWNOŚCI DZIAŁANIA KUCHENKI

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. Otwórz drzwiczki kuchenki naciskając duży przycisk, znajdujący się w prawym dolnym rogu panelu sterowania.
Umieść miseczkę wody na tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

1. Naciśnij przycisk **poziomu mocy** i ustaw czas na 4–5 minut, naciskając przycisk **1 min** odpowiednią ilość razy.



2. Naciśnij przycisk **Start** (◇).

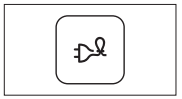
Efekt: Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny, zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Kuchenka posiada tryb oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy kuchenka nie jest używana.

- Naciśnij przycisk **Oszczędzanie energii**.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki, po czym na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.



GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 10 2011-09-28 10:55:37

CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU LUB WĄTPLIWOŚCI

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Jest to zjawisko normalne.

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy.
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy.
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek.

Kuchenka nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku Start (⏀).

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy minutnik został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk **Start** (⏀)?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.

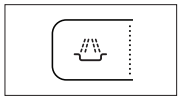
- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli mikroprocesor kuchenki wykryje zakłócenia, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

Jeżeli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem firmy SAMSUNG.

GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

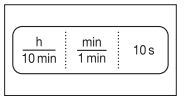
Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia. Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

1. Naciśnij przycisk wyboru **poziomu mocy**.



Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 750 W (maksymalna moc gotowania): Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **poziomu mocy** do momentu wyświetlenia żądanej wartości. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie.

2. Wybierz czas, naciskając odpowiednio przycisk **10 min, 1 min** i **10 s**.



3. Naciśnij przycisk **Start** (⏀).

Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

1) Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 11 2011-09-28 10:55:38

POZIOMY MOCY

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

Poziom mocy	Wyjście	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	750 W	-
PODWYŻSZONY	600 W	-
ŚREDNI	450 W	-
OBNIŻONY	300 W	-
ROZMRAŻANIE	180 W	-
NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBI I	600 W	1100 W
KOMBI II	450 W	1100 W
KOMBI III	300 W	1100 W

W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

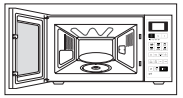
W przypadku niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.

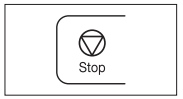
1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:
   Otwórz drzwiczki.

   Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij ponownie przycisk **Start** (⏀).



2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie:
   Naciśnij przycisk **Stop** (⏚).

   Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk **Stop** (⏚).



Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **Stop** (⏚).

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk +30 s. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

1. Naciśnij przycisk **+30 s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania.

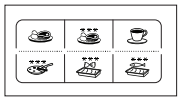
2. Naciśnij przycisk **Start** (⏀).

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 12 2011-09-28 10:55:38

KORZYSTANIE Z FUNKCJI SZYBKIEGO PODGRZEWANIA/GOTOWANIA

W funkcji szybkiego podgrzewania / gotowania czas gotowania jest ustawiany automatycznie i nie ma potrzeby korzystania z przycisku **Start** (⏀). Ilość porcji można ustawić naciskając wybrany przycisk **szybkiego podgrzewania/ gotowania** odpowiednią ilość razy.
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

Naciśnij wybrany przycisk **szybkiego podgrzewania/ gotowania**żądaną ilość razy.



Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę po około dwóch sekundach. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym o zakończeniu gotowania (raz na minutę).
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Przykład: Naciśnij jednokrotnie przycisk **napoju**, aby podgrzać zawartość jednej filiżanki do kawy. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie.

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

USTAWIENIA SZYBKIEGO PODGRZEWANIA/GOTOWANIA

W poniższej tabeli przedstawiono sześć programów automatycznego podgrzewania / gotowania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia.

Potrawa/Przycisk	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
Gotowe danie (schłodzone)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron).
Napoje (kawa, mleko, herbata lub woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	1-2 min.	Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę (150 ml) lub kubek (250 ml) na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.
Gotowe dania mrożone (zamrożone)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Upewnij się, że pojemnika, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchence mikrofalowej. Zdejmij folię. Mrożone danie umieść na środku kuchenki. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych dań zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron).
Mrożona zapiekanka rybna (zamrożona)	200 g 400 g	2-3 min.	Umieść mrożone danie rybne w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na ruszcie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych mrożonych dań z filetów rybnych z warzywami i sosem.
Mrożone minizapiekanki/ minipizze (zamrożone)	150 g (4-6 kawałki) 250 g (7-9 kawałki)	-	Rozłóż minizapiekanki lub minipizze równomiernie na ruszcie.
Mrożone danie z makaronu (zamrożona)	200 g 400 g	2-3 min.	Umieść mrożone danie z makaronu w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na ruszcie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania mrożonych dań z makaronu typu lasagne, cannelloni czy macaroni.

POLSKI

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 13 2011-09-28 10:55:38

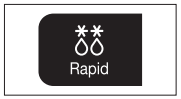
KORZYSTANIE Z AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.
Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

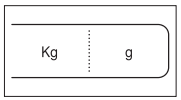
Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.

Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając jeden lub kilka razy przycisk **Szybkie Rozmrażanie** (❄❄). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie).



2. Wybierz wagę produktu za pomocą przycisków **kg** i **g**. Maksymalna wartość ustawienia to 1500 g.



3. Naciśnij przycisk **Start** (⏀).

Efekt:

- Rozpocznie się rozmrażanie.
- W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
- Naciśnij przycisk **Start** (⏀), aby zakończyć rozmrażanie.

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowanie/podgrzewanie z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie/Podgrzewanie" (s. 11).

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego szybkiego rozmrażania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu i stosowne zalecenia.
Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Umieść mięso, drób, rybę lub owoce/jagody na talerzu ceramicznym.

Kod	Potrawa	Porcja	Czas oczekiwania	Zalecenia
1	**Mięso**	200-1500 g	20-90 min.	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.
2	**Drób**	200-1500 g	20-90 min.	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.
3	**Ryby**	200-1500 g	20-80 min.	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.
4	**Owoce/ Jagody**	100-600 g	5-20 min.	Rozłóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców.

Wybierz funkcję Manual Defrosting (Ręczne Rozmrażanie) i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 22-23.

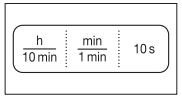
GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 14 2011-09-28 10:55:39

GRILLOWANIE

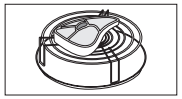
Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal. Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.

1. Rozgrzej grill, naciskając przycisk **Grill**, a następnie przyciski ustawień czasu (**10 min**, **1 min** lub **10 s**) i przycisk **Start**.

2. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce.



3. Umieść jedzenie na ruszcie w kuchence mikrofalowej.
Naciśnij przycisk **Grill**. Wybierz czas, naciskając odpowiednio przycisk **10 min, 1 min** i **10 s**. (Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut).



4. Naciśnij przycisk **Start** (◊).

Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

1) Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.

TRYB KOMBINOWANY MIKROFAL I GRILLA

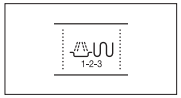
Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

1. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

2. Naciśnij przycisk **Combi**.



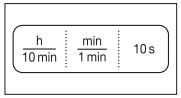
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:

Kombinacyjny (tryb mikrofal i grilla)
600 W (moc wyjściowa)

Ustaw odpowiedni **poziom mocy**, naciskając przycisk trybu **kombinacyjnego** do momentu wyświetlenia danej wartości mocy.

Nie można ustawić temperatury grilla.

3. Wybierz czas, naciskając odpowiednio przycisk **10 min, 1 min** i **10 s**. Maksymalny czas wynosi 60 minut.



4. Naciśnij przycisk **Start** (◊).

Efekt: Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Maksymalna moc pracy w trybie kombinowanym kuchenki i grilla to 600 W.

POLSKI

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 15 2011-09-28 10:55:39

GOTOWANIE WIELOETAPOWE

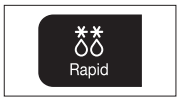
W tej kuchence mikrofalowej można zaprogramować do trzech etapów gotowania.

Przykład: Aby rozmrozić potrawę w trybie rozmrażania i ugotować ją, nie trzeba zmieniać ustawień kuchenki po każdym etapie. Zamiast tego można rozmrozić i przygotować np. 500 g ryby w następujących trzech etapach:

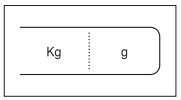
- Rozmrażanie
- Gotowanie I
- Gotowanie II

W trybie gotowania wieloetapowego można wybrać dwa lub trzy etapy przyrządzania potrawy.
Po wybraniu gotowania 3-etapowego pierwszym etapem jest zawsze rozmrażanie.
Nie naciskaj przycisku (⏀) aż do momentu wybrania wszystkich etapów gotowania.

1. Naciśnij przycisk **Szybkie** (⁂) jednokrotnie lub kilka razy.



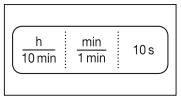
2. Określ wagę produktu (w podanym przykładzie jest to 500 g), naciskając przyciski **kg** i **g** odpowiednią ilość razy.



3. Naciśnij przycisk wyboru **poziomu mocy**.
Tryb mikrofali (I):

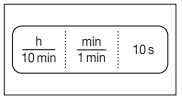
; w razie potrzeby wybierz poziom mocy, naciskając przycisk **poziomu mocy** żądaną ilość razy. (w podanym przykładzie 600 W).

4. Ustaw czas, naciskając przyciski **10 min**, **1 min** i **10 s** żądaną ilość razy (w podanym przykładzie są to 4 minuty).



5. Naciśnij przycisk **Grill.**
Tryb grillowania (II):

6. Ustaw czas, naciskając przyciski **10 min**, **1 min** i **10 s** żądaną ilość razy (w podanym przykładzie jest to 5 minut).
(Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut).



7. Naciśnij przycisk **Start** (⏀).

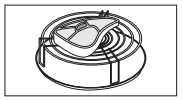
Efekt: Te trzy tryby (rozmrażanie i gotowanie I, II) są włączane kolejno. W zależności od wybranego trybu rozmrażania po upływie połowy czasu pracy kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy, przypominający o odwróceniu produktu. Po zakończeniu gotowania wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.

- Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
- Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

WYBÓR AKCESORIÓW

Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu kombinowanego (grill + mikrofale) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.



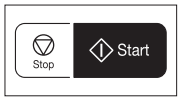
Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 17-18.

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 16 2011-09-28 10:55:39

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

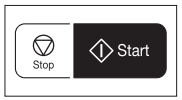
Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

1. Naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** (⏚) i **Start** (⏀).



Efekt: Naciśnięcie przycisku nie będzie potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** (⏚) i **Start** (⏀).

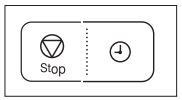


Efekt: Sygnał dźwiękowy jest ponownie włączony.

BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

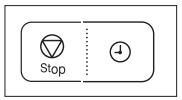
Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.
Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.

1. Naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** (⏚) i **Zegar**.



Wynik: Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).

2. Aby odblokować kuchenkę, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** (⏚) i **Zegar**.



Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

LISTA NACZYŃ I PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.
Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.
W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Talerz do zapiekania	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez osiem minut.
Wyroby porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.

POLSKI

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 17 2011-09-28 10:55:40

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ **: Zalecane**
✓✗ **: Używać ostrożnie**
✗ **: Niebezpieczne**

ZASADY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 18 2011-09-28 10:55:40

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (750 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	250 g	6½-7½	3	Dodaj 60–75 ml (5–6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	5-6	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	250 g	4-4½	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	4½-5	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250 g	5-5½	3	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250 g	5-6	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 19 2011-09-28 10:55:40

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250 g	5-5½	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej szklanej miski z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Uwaga: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj.
Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy	250 g	750 W	22-23	10	Dodaj 600 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250 g	750 W	18-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250 g	750 W	19-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	750 W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie
Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie
Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 750 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.
Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).
Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).
Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu
Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.
Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.
Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 20 2011-09-28 10:55:40

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI: Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.

MLEKO DLA DZIECI: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C.

UWAGA:

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Odgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę (150 ml) lub kubek (250 ml) na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.
Zupy (schłodzone)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	2-3	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4-5	3	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½	3	Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Danie na talerzu (schłodzone)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½-7½	3	Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.

POLSKI

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 21 2011-09-28 10:55:40

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Gotowe dania mrożone	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Umieść gotowe danie mrożone w naczyniu przeznaczonym do używania w kuchence mikrofalowej (-18 °C) i postaw je na tacy obrotowej. Nakłuj folię spożywczą lub przykrycie naczynia. Po zakończeniu podgrzewania odstaw potrawę na 4 minuty.

Odgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 60-70 s.	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.

Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.

Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.

Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 22 2011-09-28 10:55:40

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Mięso				
Mielona wołowina	500 g	10-12	5-20	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	250 g	6-8		
Drób				
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	12-14	15-40	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1000 g	25-28		
Ryby				
Filety rybne	250 g (2 szt.)	6-7	5-20	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
	400 g (4 szt.)	11-13		
Owoce				
Jagody	250 g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Pieczywo				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt.	1½-2	5-10	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
	4 szt.	3-4		
Tosty/kanapki	250 g	4-5		
Chleb (mąka pszenna i żytnia)	500 g	8-10		

GRILL

Elementy grzejne grilla znajdują się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 2-3 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:
Przed uruchomieniem grilla, należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy.
Ten model został wyposażony w trzy tryby kombinowane:
600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + grill
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie kombinowanym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill:
Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinowanym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:
Przed uruchomieniem trybu kombinacyjnego (mikrofale + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie. Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 23 2011-09-28 10:55:40

Zasady przygotowywania potraw z grilla

Przed rozpoczęciem grillowania rozgrzej grill, włączając na 2–3 minuty funkcję grillowania. Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli. Wyjmując zawartość kuchenki, używaj rękawic kuchennych.

Świeża żywność	Porcja	Czas rozgrzewania (min)	Tryb gotowania	1szy bok (min)	2gi bok (min)
Tosty	4 szt. (4 x 25 g)	3	Tylko grill	6-7	5-6
	Instrukcje				
	Ułóż tosty obok siebie na ruszcie.				
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	3	Tylko grill	3-4	2-3
	Instrukcje				
	Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na ruszcie tak, aby tworzyły okrąg.				
Pomidory z grilla	250 g (2 szt.)	3	300 W + grill	5½-6½	-
	Instrukcje				
	Przetnij pomidory na połówki. Dopraw solą, pieprzem i posyp odrobiną sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż potrawę na ruszcie.				
Tost hawajski	2 szt. (300 g)	3	300 W + grill	7-9	-
	Instrukcje				
	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Ułóż tosty ze składnikami (szynka, ananas, plasterki sera) obok siebie na ruszcie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.				
Skrzydełka kurczaka (schłodzone)	400-500 g (6 szt.)	3	300 W + grill	12-14	11-13
	Instrukcje				
	Natrzyj kawałki kurczaka, np. skrzydełka lub małe udka oliwą i przyprawami. Ułóż je w okrąg na ruszcie, kością do środka. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.				

Świeża żywność	Porcja	Czas rozgrzewania (min)	Tryb gotowania	1szy bok (min)	2gi bok (min)
Pieczone ziemniaki	500 g	3	450 W + grill	10-12	-
	Instrukcje				
	Potnij ziemniaki na połówki i ułóż w okrąg na ruszcie, przeciętą częścią w kierunku grilla. Natrzyj miąższ warzywa oliwą i przyprawami. Po zakończeniu grillowania odstaw potrawę na 3 minuty.				
Mrożony makaron	400 g	-	600 W + grill	16-18	-
	Instrukcje				
	Umieść mrożony makaron (temp. -18 °C), np. typu lasagne, tortellini czy cannelloni w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości i postaw na tacy obrotowej.				
Mrożona zapiekanka rybna	400 g	-	450 W + grill	20-22	-
	Instrukcje				
	Umieść mrożoną zapiekankę rybną (temp. -18 °C) w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości i postaw na tacy obrotowej.				
Mrożone minipizze	250 g (8 szt.)	-	300 W + grill	10-12	-
	Instrukcje				
	Ułóż mrożone minipizze (temp. -18 °C) lub małe zapiekanki w okrąg na ruszcie.				
Mrożone ciasto struclowe	200-250 g (1-2 kawałki)	-	300 W + grill	4-6	-
	Instrukcje				
	Ułóż kawałki zamrożonego ciasta (temp. -18 °C) obok siebie na ruszcie. Po zakończeniu rozmrażania odstaw na 5 minut.				

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 24 2011-09-28 10:55:40

DODATKOWE WSKAZÓWKI

ROZTAPIANIE MASŁA
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 750 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20–30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA
Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 750 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut przy użyciu mocy 750 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU
Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy użyciu mocy 750 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½–4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Pozostaw na 2–3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne
- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek
- Taca obrotowa i pierścienie obrotowe

Uszczelki powinny być ZAWSZE czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia, a nawet stwarzać zagrożenie dla użytkownika.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

NIE WOLNO wlewać wody do otworów wentylacyjnych. NIE WOLNO używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

POLSKI

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 25 2011-09-28 10:55:40

PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.
Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

NIE WOLNO zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- Odłącz kuchenkę od sieci
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem

Jeśli przez pewien czas nie chcesz korzystać z kuchenki, przechowuj ją w miejscu suchym i niezakurzonym.
Powód: Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.

PARAMETRY TECHNICZNE

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.
Zgodnie z powszechnymi przepisami 2/1984 (III.10) BKM-IpM., my dystrybutorzy zaświadczamy, że kuchenki firmy Samsung model GE73A są zgodne z parametrami technicznymi określonymi poniżej.

Model	**GE73A**
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb kombinowany	 1150 W 1100 W 2250 W
Moc wyjściowa	100 W / 750 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Obudowa Wnętrze kuchenki	 489 x 275 x 367 mm 330 x 211 x 309 mm
Objętość	20 litrów
Waga Netto	 ok. 12,5 kg
Emisja hałasu	42 dBA

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 26 2011-09-28 10:55:40

UWAGA

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	GE73A
Znamionowy pobór mocy	1.15 kW
Sprawność	55.8 %
Stopień równomierności pieczenia	3.7
Norma : EN 60705	

GE73A_XEO_DE68-04050G_PL.indd 27 2011-09-28 10:55:41

ZAPYTANIA | KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kod produktu: DE68-04050G

GE73A

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.
Kérjük, regisztrálja terméket a
www.samsung.com/register honlapon.

Planet First **100% Recycled Paper**

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.

SAMSUNG

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 1 2011-10-17 2:12:40

MAGYAR

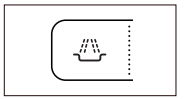
TARTALOM

Gyorskalauz....2
Tartozékok....3
Sütő....4
Kezelőpanel....4
A használati útmutató használata....5
Fontos biztonsági tudnivalók....5
Jelmagyarázat....5
Óvintézkedések a lehetséges túlzott mikrohullámúenergia-kisugárzás ellen....5
Fontos biztonsági előírások....6
A termék hulladékba helyezésének módszere (Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)....8
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése....9
Az idő beállítása....9
A mikrohullámú sütő működése....10
A sütő működésének ellenőrzése....10
Az energiatakarékos üzemmód beállítása....10
Teendők kétség vagy probléma esetén....11
Főzés/Melegítés....11
Teljesítményszintek....12
A főzés leállítása....12
Az elkészítési idő beállítása....12
A gyors melegítés/Főzés funkció használata....13
A gyors melegítés/Főzés beállításai....13
Az automatikus gyorskiolvasztás funkció használata....14
Az Automatikus gyorskiolvasztás beállításai....14
Grillezés....15
Mikrohullám és grill kombinációja....15
Többfázisú főzés....16
A tartozékok kiválasztása....16
A hangjelzés kikapcsolása....17
A mikrohullámú sütő biztonsági zára....17
A mikrohullámú sütőben használható edények....17
Sütési útmutató....18
A mikrohullámú sütő tisztítása....25
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása....26
Műszaki adatok....26

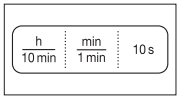
GYORSKALAUZ

Ha főzni szeretne.

1. Tegye be az ételt a sütőbe.
Válassza ki a teljesítményszintet a **Teljesítményszint** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



2. Az elkészítési idő kiválasztásához nyomja meg a **10 min**, **1 min** vagy **10 s** gombot, szükség szerint.

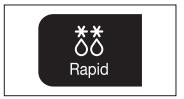


3. Nyomja meg a **Start** (◊) gombot.

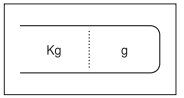
Eredmény: A főzés megkezdődik.
A főzés befejeztével a sütő négyszer sípol.

Ha ételt szeretne kiolvasztani.

1. Tegye be a fagyott ételt a sütőbe.
Nyomja meg egyszer vagy többször a **Gyorskiolvasztás** (❄) gombot, a kiolvasztani kívánt étel típusától függően.



2. A **kg** és **g** gombok megnyomásával válassza ki a kívánt súlyt.



3. Nyomja meg a **Start** (◊) gombot.

Ha a műveletet egy perccel meg szeretné hosszabbítani.

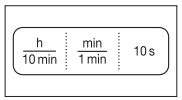
Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 2 2011-10-17 2:12:41

Ha grillezni szeretne.

1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a **Grill** (ᔓ) gomb megnyomásával, az idő beállításával (**10 min**, **1 min** és **10 s**), majd a **Start** (⏀) gomb megnyomásával.

2. Tegye az ételt a sütőbe állított állványra. Nyomja meg a **Grill** (ᔓ) gombot. Állítsa be az elkészítési időt a **10 min**, **1 min** és **10 s** gombok megnyomásával.

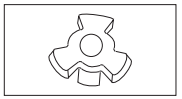


3. Nyomja meg a **Start** (⏀) gombot.

TARTOZÉKOK

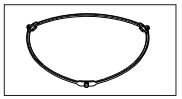
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.

1. **Összekötőelem** – már gyárilag a sütő alaplemezében található motor tengelyére szerelték.



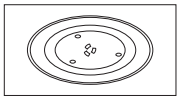
Rendeltetés: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.

2. **Görgős gyűrű**, amelyet a sütő közepére kell helyezni.



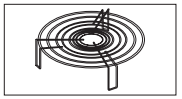
Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.

3. **Forgótányért**, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.



Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.

4. **Grillezőrács**, amelyet a forgótányérra kell helyezni.



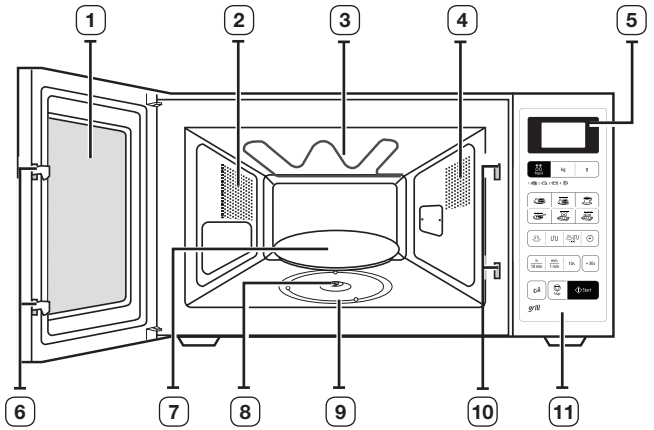
Rendeltetés: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

TILOS a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

MAGYAR

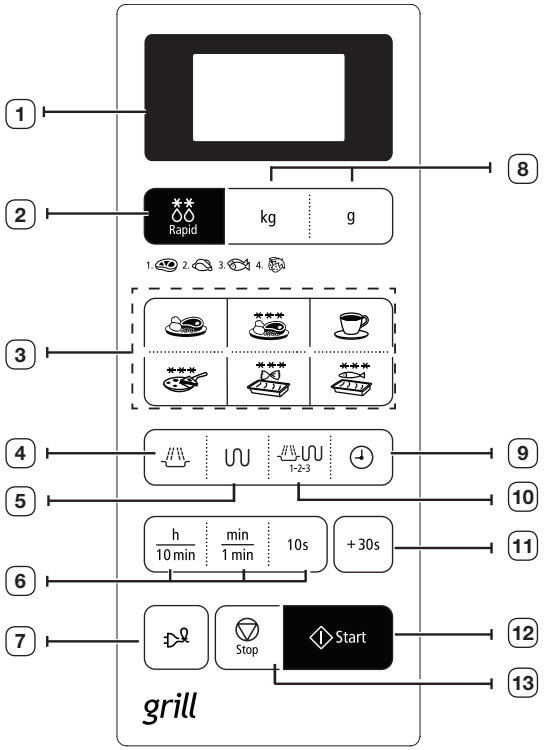
GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 3 2011-10-17 2:12:42

SÜTŐ



1. AJTÓ
2. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK
3. GRILL
4. VILÁGÍTÁS
5. KIJELZŐ
6. AZ AJTÓZÁR KALLANTYÚI
7. FORGÓTÁNYÉR
8. ÖSSZEKÖTŐELEM
9. GÖRGŐS GYŰRŰ
10. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI
11. KEZELŐPANEL

KEZELŐPANEL



1. KIJELZŐ
2. AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
3. GYORS MELEGÍTÉS/FŐZÉS FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
4. MIKROHULLÁMÚ ÜZEMMÓD GOMB
5. GRILL ÜZEMMÓD GOMB
6. IDŐBEÁLLÍTÓ GOMB
7. ENERGIATAKARÉKOS GOMB
8. SÚLY KIVÁLASZTÁSA
9. ÓRABEÁLLÍTÁS GOMB
10. KOMBINÁLT ÜZEMMÓD GOMB
11. +30s GOMB
12. START GOMB
13. LEÁLLÍTÁS/TÖRLÉS GOMB

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 4 2011-10-17 2:12:42

A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági előírások
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK
OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.
A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

JELMAGYARÁZAT

VIGYÁZAT — Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.

FIGYELEM — Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.

- Vigyázat, tűzveszély
- Vigyázat, áramütésveszély
- NE kísérelje meg.
- NE szerelje szét.
- NE érintse meg.
- Segítségért forduljon a szervizközponthoz.
- Fontos
- Vigyázat; forró felület
- Vigyázat, robbanásveszély
- Pontosan kövesse az utasításokat.
- Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.
- Megjegyzés

ÓVINTÉZKEDÉSEK A LEHETSÉGES TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚENERGIA-KISUGÁRZÁS ELLEN.

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

(a) Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.
(b) NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.
(c) Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) ajtó (meghajlás)
(2) ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) ajtótömítés és tömítőfelületek
(d) A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

MAGYAR

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 5 2011-10-17 2:12:43

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.
A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

⚠ VIGYÁZAT				
A mikrohullámú sütőt csak képesített szakember javíthatja és alakíthatja át.	✓	✓	✓	✓
Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben.	✓	✓	✓	✓
Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.	✓	✓	✓	✓
Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; párás, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen.	✓	✓	✓	✓
A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.	✓	✓	✓	✓
Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.	✓	✓	✓	✓
Ne húzza meg és nem hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, és ne helyezzen rá nehéz tárgyat.	✓	✓	✓	✓
Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.	✓	✓	✓	✓
Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.	✓	✓	✓	✓
Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.	✓	✓	✓	✓
Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓
Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.	✓	✓	✓	✓
Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé. (Csak a szabadonálló modellek esetén.)	✓	✓		
A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzborotvát vagy nagynyomású mosót.	✓	✓	✓	✓
Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.	✓	✓		✓
Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót.	✓	✓	✓	
Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé.	✓	✓	✓	
Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓
A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.	✓	✓		
Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.	✓	✓		
Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.	✓	✓	✓	
Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére.	✓	✓		
Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.	✓	✓	✓	✓
A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.	✓	✓	✓	✓
Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.	✓		✓	✓
A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe. (Csak a szabadonálló modellek esetén.)	✓	✓	✓	✓

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 6 2011-10-17 2:12:48

VIGYÁZAT: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.	✓	✓	✓	✓
VIGYÁZAT: Gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.	✓	✓	✓	✓
A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.	✓	✓	✓	✓
VIGYÁZAT: Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.	✓	✓	✓	✓
VIGYÁZAT: Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.	✓	✓	✓	✓
VIGYÁZAT: Az izzócserét megelőzően – az áramütés elkerülése érdekében – a készüléket ki kell kapcsolni.	✓	✓	✓	
VIGYÁZAT: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.	✓		✓	✓
VIGYÁZAT: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében kisgyerekek ne tartózkodjanak a készülék közelében.	✓		✓	
A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).	✓	✓	✓	✓
A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.	✓	✓	✓	✓

VIGYÁZAT: Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el: • Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe. • Fedje le tiszta, száraz kötszerrel. • Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.	✓	✓	✓	✓
Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.	✓		✓	✓
VIGYÁZAT: Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.			✓	
A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet, és elmagyarázza neki az eszköz használatát.	✓	✓	✓	✓
A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen. Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.	✓	✓	✓	✓
Tisztítás közben a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)		✓	✓	
Tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a tisztítás idejére pedig csak a meghatározott eszközök maradhatnak a sütőben. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)	✓	✓	✓	✓
A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé. (Csak a beépíthető modell esetén.)	✓	✓	✓	✓

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 7 2011-10-17 2:12:51

FIGYELEM				
Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el. Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet.	✓		✓	✓
Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.	✓		✓	
A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.	✓		✓	✓
Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.	✓		✓	✓
Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.	✓		✓	✓
A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és el kell távolítani az ételmaradványokat.	✓	✓		✓
Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol.	✓	✓		
Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.			✓	✓
A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.	✓		✓	
Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.			✓	
Ne érintse meg a fűtőelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt.			✓	
A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.			✓	
Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.			✓	
Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.	✓			✓
Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.	✓			✓
A sütőt elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)	✓		✓	
Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.	✓	✓	✓	

A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(Az Európai Unió országai, valamint más, szelektív hulladékgyűjtő rendszerrel rendelkező európai országok esetén érvényes)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

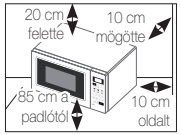
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 8 2011-10-17 2:12:53

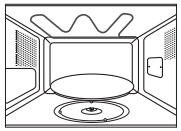
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.

1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér legyen.



2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
   Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.



3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. Személyi biztonsága érdekében a hálózati kábelt 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es, földelt, váltakozó áramú aljzathoz csatlakoztassa. Ha a készülék tápkábele megsérült, azt egy speciális kábelre kell kicserélni.

Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében. Tartsa be a sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat, és olyan hosszabbító kábelt használjon, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

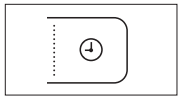
AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „:0”, „88:88” vagy a „12:00” felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

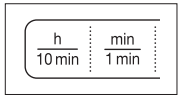
- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Hálózati feszültségkimaradást követően

Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

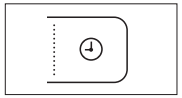
1. Az idő kijelzése... — Nyomja meg az **Óra** gombot...
   - 24 órás formátumban — Egyszer
   - 12 órás formátumban — Kétszer



2. Állítsa be az órát a **h**, a percet pedig a **min** gombbal.



3. Ha a megfelelő időt látja, nyomja meg ismét az **Óra** gombot; ezzel elindítja az órát.



Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, mindig az időkijelzés látható.

MAGYAR

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 9 2011-10-17 2:12:53

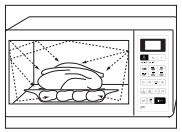
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg. A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás
- Gyors melegítés/főzés
- Sütés, főzés

Főzési elv

1. A magnetron által termelt mikrohullámok a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.



3. Az elkészítési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

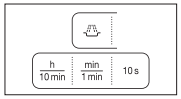
Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

- Az étel egyenletes megfövését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

A SÜTŐ MŰKÖDÉSÉNEK ELLENŐRZÉSE

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Nyomja meg a nagy gombot a kezelőpanel jobb alsó sarkán, és nyissa ki a sütő ajtaját.
Először is helyezzen a forgótányérra egy edénnyi vizet. Ezután csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Teljesítményszint** gombot, és állítsa be az időt 4–5 percre, annyiszor megnyomva az **1 min** gombot, ahány percet be szeretne állítani.



2. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.

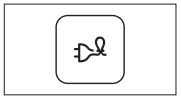
   Eredmény: A sütő 4-5 percig melegíti a vizet. Ezután a víznek forrnia kell.

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. E funkció segítségével áramot takaríthat meg, amikor nem használja a sütőt.

- Nyomja meg az **Energiatakarékos** gombot.
- Az Energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő készen áll a használatra.



GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 10 2011-10-17 2:12:53

TEENDŐK KÉTSÉG VAGY PROBLÉMA ESETÉN

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

Normális jelenség.

- Páralecsapódás a sütőben.
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül.
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz.

A sütő nem reagál a Start (⏀) gomb megnyomására.

- Az ajtó megfelelően záródik?

Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Az időzítőt helyesen állította be és/vagy megnyomta a **Start** (⏀) gombot?
- Az ajtó be van csukva?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ami miatt kiolvadt a biztosíték vagy leoldott az automata?

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

- Fémmel díszített edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

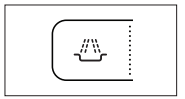
- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség. Ez a probléma úgy oldható meg, ha a sütőt távolabbra helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől és az antennától.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat. A probléma elhárításához húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd csatlakoztassa újra. Állítsa be újra az időt.

Ha a fenti útmutatás alapján nem sikerül elhárítani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi márkaképviselettel vagy a SAMSUNG vevőszolgálattal.

FŐZÉS/MELEGÍTÉS

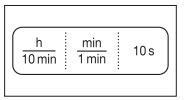
A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát. MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná. Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Teljesítményszint** gombot.



Eredmény: Megjelenik a 750 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés. A **Teljesítményszint** gomb ismételt megnyomásával válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Lásd a teljesítményszint-táblázatot a következő oldalon.

2. Állítsa be az elkészítési időt a **10 min**, **1 min** és **10 s** gombok megnyomásával.



3. Nyomja meg a **Start** (⏀) gombot.

Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

MAGYAR

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 11 2011-10-17 2:12:54

TELJESÍTMÉNYSZINTEK

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Kimenet	
	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ	GRILL
MAGAS	750 W	-
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	-
KIOLVASZTÁS	180 W	-
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	-
GRILL	-	1100 W
I. KOMBINÁLT	600 W	1100 W
II. KOMBINÁLT	450 W	1100 W
III. KOMBINÁLT	300 W	1100 W

Ha magasabb teljesítményszintet választ, csökkenteni kell az elkészítési időt.

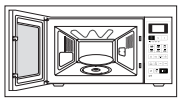
Ha alacsonyabb teljesítményszintet választ, akkor hosszabb elkészítési időre van szükség.

A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.

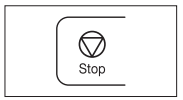
1. Az ideiglenes leállításhoz:
   nyissa ki az ajtót.

   Eredmény: A főzés leáll. A főzés folytatásához zárja be az ajtót és nyomja meg ismét a **Start** (⏀) gombot.



2. A teljes leállításhoz:
   nyomja meg a **Stop** (▽) gombot.

   Eredmény: A főzés leáll.
   Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **Stop** (▽) gombot.

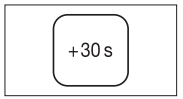


A főzés megkezdése előtt bármelyik beállítást törölheti a **Stop** (▽) gomb megnyomásával.

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Az elkészítési időt a +30 s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor 30 másodperccel meg kívánja hosszabbítani az elkészítési időt.

1. Nyomja meg a **+30 s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel meg kívánja hosszabbítani az elkészítési időt.



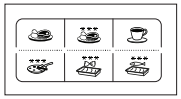
2. Nyomja meg a **Start** (⏀) gombot.

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 12 2011-10-17 2:12:54

A GYORS MELEGÍTÉS/FŐZÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A Gyors melegítés/főzés funkció esetében az elkészítési idő beállítása automatikus, és nem kell megnyomnia a **Start** (⏀) gombot. Az adagok számának kiválasztásához nyomja meg a megfelelő **Gyors melegítés/főzés** gombot annyiszor, ahányszor szükséges.
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

Nyomja meg a kívánt **Gyors melegítés/főzés** gombot annyiszor, ahányszor szükséges.



Eredmény: A főzés körülbelül két másodpercen belül elkezdődik. Ha befejeződik:

1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol. (percenként egyszer)
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Például: Egy csésze kávé melegítéséhez nyomja meg egyszer az **Italok** gombot. További információk a következő oldalon lévő táblázatban olvashatók.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

A GYORS MELEGÍTÉS/FŐZÉS BEÁLLÍTÁSAI

A következő táblázat 6 automatikus melegítési és főzési programot, mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza.

Étel/Gomb	Adag	Pihentetés	Javaslatok
Készételek (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g	3 perc	Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
Italok (Szobahőmérsékletű kávé, tej, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	1–2 perc	Töltse kerámiacsészébe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét (150 ml) vagy bögrét (250 ml) a forgótányér közepére, a folyadékot a várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
Fagyasztott készételek (fagyasztott)	300-350 g 400-450 g	4 perc	Vegye elő a fagyasztott készételt, és ellenőrizze, hogy alkalmas-e mikrohullámú sütőben való melegítésre. Szúrja át a készételt takaró fóliát. Helyezze a készételt középre. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló fagyasztott ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
Fagyasztott csőben sült hal (fagyasztott)	200 g 400 g	2–3 perc	Tegye a fagyott, csőben sült halat megfelelő méretű hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program használható fagyasztott zöldségekkel megrakott és szósszal leöntött halfilé-késztermékekhez.
Fagyasztott mini lepény/pizza (fagyasztott)	150 g (4-6 db) 250 g (7-9 db)	-	A fagyasztott mini lepényt vagy mini pizzát egyenletesen helyezze el a fémrácson.
Fagyasztott csőben sült tészta (fagyasztott)	200 g 400 g	2–3 perc	Tegye a fagyott, csőben sült tésztát hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program fagyott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni kezelésére alkalmas.

MAGYAR

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 13 2011-10-17 2:12:55

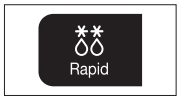
AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az Automatikus gyorskiolvasztási funkció lehetővé teszi hús, baromfi és hal kiolvasztását. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

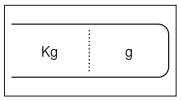
Csak a mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.

Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

1. A **Gyorskiolvasztás** (⁂) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki az étel típusát. (További információkat a következő oldalon lévő táblázatban találhat.)



2. A **kg** és **g** gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát. Maximum 1500 g-ot lehet beállítani.



3. Nyomja meg a **Start** (⏀) gombot.

Eredmény:

- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás felénél a sütő hangjelzéssel figyelmezteti, hogy meg kell fordítani az ételt.
- A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a **Start** (⏀) gombot.

Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés/Melegítés” című részben talál a 11. oldalon.

AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS BEÁLLÍTÁSAI

Az alábbi táblázat különböző automatikus gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat tartalmaz.
A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat és (bogyós) gyümölcsöt helyezze kerámiatányérra.

Kód	Étel	Adag	Pihentetési idő	Javaslatok
1	**Hús**	200–1500 g	20–90 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszelethez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2	**Baromfi**	200–1500 g	20–90 perc	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek melegítéséhez egyaránt használható.
3	**Hal**	200–1500 g	20–80 perc	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja.
4	**Gyümölcs/ Bogyós**	100-600 g	5–20 perc	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy lapos üvegtálban. A program mindenféle gyümölcshöz megfelelő.

Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztással és a kiolvasztási időkkel kapcsolatos további részletek a 22-23. oldalon találhatók.

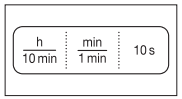
GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 14 2011-10-17 2:12:55

GRILLEZÉS

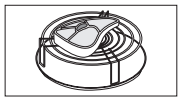
A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.

1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a **Grill** gomb megnyomásával, az idő beállításával (**10 min**, **1 min** és **10 s**), majd a **Start** gomb megnyomásával.

2. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.



3. Tegye az ételt a sütőbe állított állványra. Nyomja meg a **Grill** gombot. Állítsa be az elkészítési időt a **10 min**, **1 min** és **10 s** gombok megnyomásával. (A maximális grillezési idő 60 perc.)



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.

Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Nem jelent hibát, ha a fűtőegység grillezés közben ki- és bekapcsol. Ez a rendszer biztonsági funkciója a sütő túlmelegedése ellen.

A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

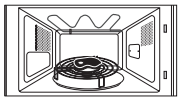
MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.

MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját. Tegye be a fagyasztott ételt a sütő rácsára. Csukja be az ajtót.



2. Nyomja meg a **Kombinált** gombot.

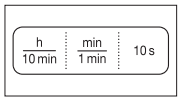
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

Kombinált (mikrohullámú és grill üzemmód)
600 W (kimenő teljesítmény)

Válassza ki a megfelelő **teljesítményszintet**. Ehhez nyomja meg ismét a **Kombinált** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt teljesítményszint.

A grillezés hőmérséklete nem állítható.

3. Állítsa be az elkészítési időt a **10 min**, **1 min** és **10 s** gombok megnyomásával. A maximális sütési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.

Eredmény: A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódban 600 W.

MAGYAR

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 15 2011-10-17 2:12:55

TÖBBFÁZISÚ FŐZÉS

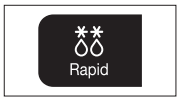
A mikrohullámú sütőt akár három fázisú főzésre is be lehet állítani.

Például: Ételt szeretne kiolvasztani, azután megfőzni anélkül, hogy minden munkafázis után újra be kellene állítania a készüléket. Így egy 500 g-os halat három fázisban olvaszthat ki és készíthet el:

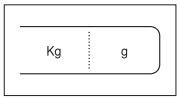
- Kiolvasztás
- I. főzés
- II. főzés

A többfázisú főzéshez két vagy három fázist állíthat be.
Ha három fázist állít be, az első fázisnak a kiolvasztásnak kell lennie.
Ne nyomja meg a (⏀) gombot, amíg be nem állította az utolsó fázist is.

1. Nyomja meg egyszer vagy többször a **Gyorskiolvasztás** (⁂) gombot.

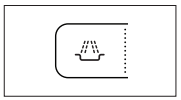


2. A **kg** és **g** gombok megfelelő számú lenyomásával adja meg a súlyt (példánkban 500 g).

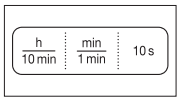


3. Nyomja meg a **Teljesítményszint** gombot.
A mikrohullámú üzemmód (l):

; szükség szerint állítsa be a teljesítményszintet a **Teljesítményszint** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával. (A példánkban 600 W.)

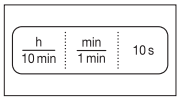


4. Válassza ki az elkészítési időt a **10 min**, **1 min** és **10 s** gombok megfelelő számú megnyomásával (a példában 4 perc).



5. Nyomja meg a **Grill** gombot.
A grill üzemmód (II):

6. Válassza ki az elkészítési időt a **10 min**, **1 min** és **10 s** gombok megfelelő számú megnyomásával (a példában 5 perc).
(A maximális grillezési idő 60 perc.)



7. Nyomja meg a **Start** (⏀) gombot.

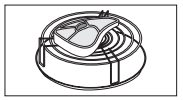
Eredmény: A három üzemmód [kiolvasztás és főzés (I, II)] egymás után kerülnek kiválasztásra. A választott kiolvasztási mód függvényében a sütő a kiolvasztás felénél sípolással emlékeztetheti arra, hogy fordítsa fel az ételt a sütőben. A főzés befejeztével a sütő négyszer sípol.

- Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő.



A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 17–18. oldalon.

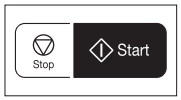
GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 16 2011-10-17 2:12:56

A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

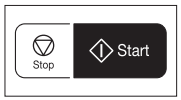
1. Nyomja meg egyszerre a **Stop** (▽) és **Start** (◇) gombokat.

   Eredmény: A sütő nem fog minden gombnyomáskor sípolni.



2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **Stop** (▽) és **Start** (◇) gombokat.

   Eredmény: A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

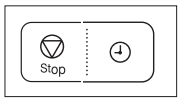


A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGI ZÁRA

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását", nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.
A sütő bármikor lezárható.

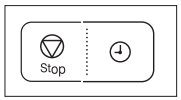
1. Nyomja meg egyszerre a **Stop** (▽) és az **Óra** gombot.

   Eredmény: A sütő most le van zárva (semmilyen funkció nem választható ki).



2. A sütőzár feloldásához nyomja meg ismét egyszerre a **Stop** (▽) és az **Óra** gombot.

   Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket. Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia. Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Cseréptányér	✓	Nyolc percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.

MAGYAR

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 17 2011-10-17 2:12:56

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
• Befőttesüvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta és konyhai papírtörlő	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az ételtel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ **: Ajánlott**

✓✗ **: Körültekintően használja**

✗ **: Nem biztonságos**

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 18 2011-10-17 2:12:56

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	10-11	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	9-10	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (wok típusú)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 ek.), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (750 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	6½-7½	3	Adjon hozzá 60–75 ml (5–6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	5-6	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	4-4½	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	4½-5	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	5-5½	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5-6	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	5-6 9-10	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250 g	5-5½	3	A karalábét vágja kis kockákra.

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 19 2011-10-17 2:12:56

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagyméretű hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.
Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	750 W	17-18	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g	750 W	22-23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs	250 g	750 W	22-23	10	Adjon hozzá 600 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	750 W	18-19	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	750 W	19-20	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	750 W	11-12	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 – +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 – +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés
Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés
Egyes ételeket 750 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitöréssszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).
Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők
Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2–4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.
Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 20 2011-10-17 2:12:56

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL: Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2–3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30–40 °C között.

ANYATEJ: A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni.

Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Töltse kerámiacsészébe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét (150 ml) vagy bögrét (250 ml) a forgótányér közepére, a folyadékot a várakozási idő előtt és után is keverje jól meg.
Leves (mélyhűtött)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Töltse ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½-7½	3	Állítson össze egy 2–3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 21 2011-10-17 2:12:57

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Fagyasztott készétel	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Tegye a fagyasztott készételt (-18 °C) egy mikrohullámhoz alkalmas edényen a forgótányérra. A fóliát lyuggassa át, vagy az ételt fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával. A melegítés után 4 percig hagyja állni az ételt.

Bébiétel és anyatej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Anyatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp. 1 perc és 1 perc 10 mp. között	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.

Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 22 2011-10-17 2:12:57

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	500 g	10-12	5-20	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket fedje le alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Sertésszelet	250 g	6-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	12-14	15-40	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész csirke	1000 g	25-28		
Hal				
Halszeletek	250 g (2 db)	6-7	5-20	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A vékony végeket fedje le alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
	400 g (4 db)	11-13		
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	250 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsemle (egyenként kb. 50 g)	2 db	1½-2	5-10	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
	4 db	3-4		
Pirítós/szendvics	250 g	4-5		
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	8-10		

GRILL

A grill fűtőelemek a sütőtér teteje alatt találhatók. Csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működnek. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 2-3 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:
Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:
Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg.
A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények
Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:
Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.
Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 23 2011-10-17 2:12:57

Grillezési útmutató

Grillezés előtt melegítse elő a sütőt a grill funkcióval 2–3 perc alatt.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Elkészítési mód	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Pirítós szeletek	4 db (4 × 25 g)	3	Csak grill	6-7	5-6
	Tudnivalók				
	A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.				
Zsömle (készre sütött)	2-4 darab	3	Csak grill	3-4	2-3
	Tudnivalók				
	A zsemlének először az alját tegye felfelé. A zsemléket körben helyezze el, közvetlenül a rácsra.				
Grillezett paradicsom	250 g (2 db)	3	300 W + grill	5½-6½	-
	Tudnivalók				
	A paradicsomokat vágja félbe. Hintse meg őket sóval és borssal, és szórjon némi sajtot a tetejükre. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye az edényt a rácsra.				
Hawaii melegszendvics	2 db (300 g)	3	300 W + grill	7-9	-
	Elkészítés				
	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Tegye a hozzávalókkal (sonka, ananász, sajtszeletek) megrakott szendvicseket egymás mellé a rácsra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.				
Csirkeszárnyak (mélyhűtött)	400-500 g (6 db)	3	300 W + grill	12-14	11-13
	Elkészítés				
	Olajozza be és fűszerezze meg a csirkehúst, például szárnyakat vagy alsó combokat. Körbe fektesse a darabokat a rácsra úgy, hogy a csontok középre álljanak. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.				

Friss élelmiszer	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Elkészítési mód	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Sült burgonya	500 g	3	450 W + grill	10-12	-
	Elkészítés				
	A burgonyákat vágja félbe, és vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra. A burgonyák vágott oldalát kenje be olívaolajjal és fűszerezze be. A grillezés után 3 percig hagyja állni az ételt.				
Fagyasztott tészta	400 g	-	600 W + grill	16-18	-
	Elkészítés				
	Tegye a fagyasztott (-18 °C) tésztát (pl. lasagne, tortellini vagy cannelloni) egy megfelelő méretű hőálló üvegtálba, és helyezze a tálat a rácsra.				
Fagyasztott csőben sült hal	400 g	-	450 W + grill	20-22	-
	Elkészítés				
	Tegye a fagyasztott (-18 °C), csőben sült halat megfelelő méretű hőálló üvegtálba, és helyezze a rácsra.				
Mélyhűtött pizzafalatok	250 g (8 db)	-	300 W + grill	10-12	-
	Elkészítés				
	Tegye a fagyasztott (-18 °C) pizzafalatokat vagy mini lepényeket körben a rácsra.				
Fagyasztott morzsasütemény	200-250 g (1-2 db)	-	300 W + grill	4-6	-
	Elkészítés				
	A fagyasztott (-18 °C) süteményeket helyezze egymás mellé a fémállványra. A kiolvasztás után 5 percig hagyja őket állni.				

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 24 2011-10-17 2:12:57

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. 750 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba. 450 watton melegítse 3–5 percig, míg a csokoládé meg nem olvad. Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20–30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe. A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hőálló üvegtálba. 300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 750 watton főzze 3½-4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 750 watton 10–12 percig. Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 750 watton 6½-7½ percig. Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 600 watton 3½–4½ percig, közben néhányszor keverje meg. 2–3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA
Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótömítések
- Forgótányér és görgős gyűrű

MINDIG ellenőrizze, hogy az ajtótömítések tiszták és az ajtó megfelelően záródik-e.

A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzetek kialakulásához vezethet.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradékok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és melegítse 10 percig maximális fokozaton.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

NE öntsön vizet a szellőzőnyílásokba. NE használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 25 2011-10-17 2:12:57

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.
A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

NE távolítsa el a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
Oka: A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

MŰSZAKI ADATOK

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az GE73A típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	**GE73A**
Tápellátás	230 V – 50 Hz
Teljesítményfelvétel Mikrohullám Grill Kombinált mód	 1150 W 1100 W 2250 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 750 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méret (sz × ma × mé) Kívül Sütőtér	 489 × 275 × 367 mm 330 × 211 × 309 mm
Űrtartalom	20 liter
Súly Nettó	 kb. 12,5 kg
Zajszint	42 dBA

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 26 2011-10-17 2:12:57

MEGJEGYZÉS

MEGJEGYZÉS

GE73A_XEO_DE68-04050G_HU.indd 27 2011-10-17 2:12:57

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kódszám: DE68-04050G

GE73A

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

Planet First **100% Recycled Paper**

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si možnosti

ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung. Zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 1 2011-09-28 10:56:08

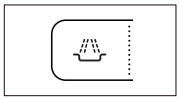
OBSAH

Rýchly sprievodca s náhľadom 2
Príslušenstvo 3
Rúra 4
Ovládací panel 4
Používanie tejto používateľskej príručky 5
Dôležité bezpečnostné informácie 5
Legenda pre symboly a ikony 5
Zásady predchádzania vystavenia sa pôsobeniu nadmernej intenzite mikrovlnného žiarenia. 5
Dôležité bezpečnostné pokyny 6
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) 8
Inštalácia mikrovlnnej rúry 9
Nastavenie času 9
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry 10
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry 10
Nastavenie režimu úspory energie 10
Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov 11
Varenie/Prihrievanie 11
Úrovne výkonu 12
Zastavenie varenia 12
Nastavenie času varenia 12
Používanie funkcie okamžitého prihriatia/varenia 13
Nastavenia okamžitého prihriatia/varenia 13
Používanie funkcie rýchleho automatického rozmrazovania 14
Nastavenia rýchleho automatického rozmrazovania 14
Grilovanie 15
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu 15
Viacstupňové varenie 16
Výber príslušenstva 16
Vypínanie signalizácie 17
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry 17
Sprievodca náčiním na varenie 17
Sprievodca varením 18
Čistenie mikrovlnnej rúry 25
Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry 26
Technické údaje 26

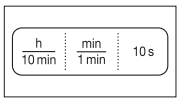
RÝCHLY SPRIEVODCA S NÁHĽADOM

Ak chcete nejaké jedlo uvariť.

1. Jedlo vložte do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Úroveň výkonu** vyberte úroveň výkonu.



2. Čas varenia vyberte stlačením tlačidla **10 min**, **1 min** alebo **10 s** podľa potreby.

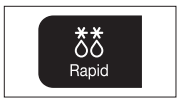


3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (⏀).

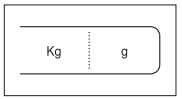
Výsledok: Spustí sa varenie.
Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

Ak chcete nejaké jedlo rozmraziť.

1. Zmrazené jedlo dajte do rúry.
Tlačidlo **Rýchlo** (❄❄) stlačte v závislosti od typu rozmrazovaného jedla raz alebo viackrát.



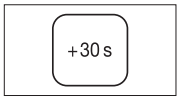
2. Stlačením tlačidiel **kg** a **g** podľa potreby vyberte hmotnosť.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (⏀).

Ak chcete pridať dodatočnú minútu.

Nechajte jedlo v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

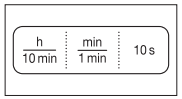


GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 2 2011-09-28 10:56:09

Ak chcete nejaké jedlo grilovať.

1. Gril predhrejte na požadovanú teplotu stlačením tlačidla **Gril** (), tlačidla nastavenia čas (**10 min**, **1 min** a **10 s**) a tlačidla **Spustiť** ().

2. Jedlo dajte do rúry na stojane. Stlačte tlačidla **Gril** (). Čas varenia vyberte stlačením tlačidiel **10 min**, **1 min** a **10 s**.



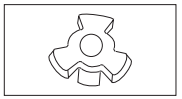
3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ().

PRÍSLUŠENSTVO

V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.

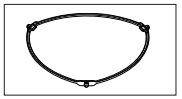
1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.

   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



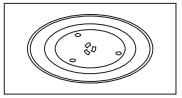
2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.

   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



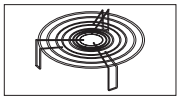
3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.

   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



4. **Grilovací stojan** sa umiestňuje na tanier.

   Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

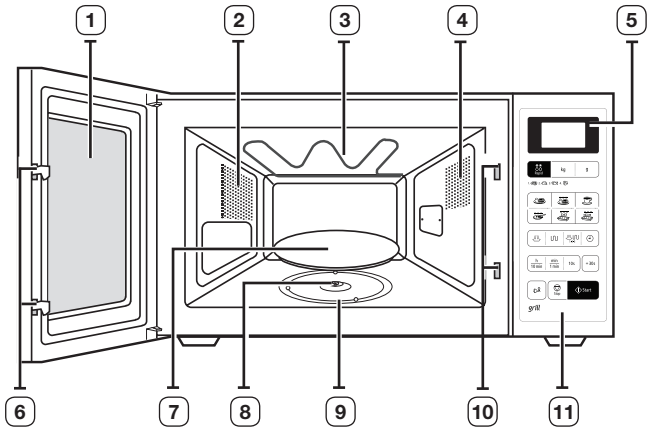


NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

SLOVENČINA

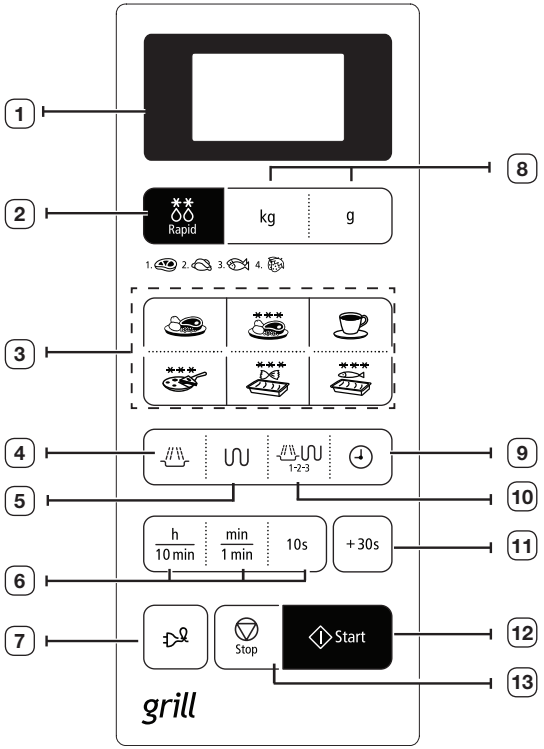
GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 3 2011-09-28 10:56:09

RÚRA



1. DVIERKA
2. VETRACIE OTVORY
3. GRIL
4. SVETLO
5. DISPLEJ
6. ZÁPADKY DVIEROK
7. TANIER
8. SPOJOVACIE ZARIADENIE
9. VALČEKOVÝ KRÚŽOK
10. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA
11. OVLÁDACÍ PANEL

OVLÁDACÍ PANEL



1. DISPLEJ
2. VÝBER FUNKCIE RÝCHLEHO ROZMRAZOVANIA
3. VÝBER FUNKCIÍ OKAMŽITÉHO PRIHRIEVANIA/VARENIA
4. TLAČIDLO REŽIM MIKROVLNNEJ RÚRY
5. TLAČIDLO REŽIMU GRILU
6. TLAČIDLO NASTAVENIE ČASU
7. TLAČIDLO ÚSPORA ENERGIE
8. VÝBER HMOTNOSTI
9. TLAČIDLO NASTAVENIA HODÍN
10. TLAČIDLO KOMBINOVANÉHO REŽIMU
11. TLAČIDLO +30s
12. TLAČIDLO SPUSTENIE
13. TLAČIDLO ZASTAVIŤ/ZRUŠIŤ

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 4 2011-09-28 10:56:10

POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.
POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.
Pred zahájením používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.

- Toto zariadenie používajte len na cieľový účel podľa popisu v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Je vašou zodpovednosťou, aby ste používali zdravý rozum, opatrnosť a uvážlivosť pri inštalácii, údržbe a prevádzke vášho zariadenia.
- Keďže nasledovné prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, charakteristiky vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od popisu v tejto príručke, pričom nie všetky výstražné značky musia byť relevantné. Ak máte otázky alebo dotazy, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie on-line na adrese www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vláknin, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY

VAROVANIE — Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.

UPOZORNENIE — Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.

Varovanie: Riziko požiaru	Varovanie: Horúci povrch
Varovanie: Elektrická energia	Varovanie: Výbušný materiál
NEPOKÚŠAJTE SA.	Explicitne dodržiavajte pokyny.
NEROZOBERAJTE.	Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.
NEDOTÝKAJTE SA.	Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.	Poznámka
Dôležité	

ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIA SA PÔSOBENIU NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA.

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (zohnutie)
(2) pántov dvierok (rozbitie alebo uvoľnenie)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 5 2011-09-28 10:56:11

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.
Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením z nízkonapäťovej sieti napájacích zdrojov, ktorá privádza energiu do budov pre potreby domácností.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

⚠ VAROVANIE				
Na výkon úprav a opráv na mikrovlnnej rúre je oprávnený len kvalifikovaný personál.	✓	✓	✓	✓
Nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.	✓	✓	✓	✓
Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.	✓	✓	✓	✓
Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.	✓	✓	✓	✓
Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.	✓	✓	✓	✓
Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).	✓	✓	✓	✓
Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň neklaďte ťažké predmety.	✓	✓	✓	✓
V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.	✓	✓	✓	✓
Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.	✓	✓	✓	✓
Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.	✓	✓	✓	✓
Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✓	✓	✓	✓
Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.	✓	✓	✓	✓
Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety). (Len model umiestňovaný na pracovnú dosku)	✓	✓		
Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parové čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.	✓	✓	✓	✓
Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.	✓	✓		✓
Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozdvojku, predlžovačku ani elektrický transformátor.	✓	✓	✓	
Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.	✓	✓	✓	
Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.	✓	✓	✓	✓
Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.	✓	✓		
Na rúru nelievajte ani priamo nesprejujte vodu.	✓	✓		
Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.	✓	✓	✓	
Na povrch rúry nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).	✓	✓		
Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.	✓	✓	✓	✓
Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.	✓	✓	✓	✓
V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.	✓		✓	✓

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 6 2011-09-28 10:56:13

Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek. (Len model umiestňovaný na pracovnú dosku)	✓	✓	✓	✓
VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti vo veku menej ako 8 rokov je potrebné v prípade, ak nie sú pod dozorom, držať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.	✓	✓	✓	✓
VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.	✓	✓	✓	✓
Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.	✓	✓	✓	✓
VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dverok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.	✓	✓	✓	✓
VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.	✓	✓	✓	✓
VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.	✓	✓	✓	
VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.	✓		✓	✓
VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Aby ste predišli popáleninám, nedovoľte prístup malých detí.	✓		✓	
Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správne výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.	✓	✓	✓	✓
Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.	✓	✓	✓	✓
VAROVANIE: Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI: • ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody, • zakryte ho čistým suchým kusom látky, • nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.	✓	✓	✓	✓
Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.	✓		✓	✓
VAROVANIE: Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.			✓	
Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.	✓	✓	✓	✓
Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke. Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z neho šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✓	✓	✓	✓
Počas čistenia sa povrchy môžu zohriať viac ako zvyčajne - preto by ste mali deti držať v dostatočnej vzdialenosti. (len model s funkciou čistenia)		✓	✓	
Vyliate zvyšky sa musia pred čistením odstrániť. Kuchynské náčinie špecifikované v príručke k umývaniu možno ponechať v rúre počas čistenia. (len model s funkciou čistenia)	✓	✓	✓	✓
Spotrebič je potrebné nainštalovať tak, aby ho po inštalácii bolo možné ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami. (Len vstavaný model.)	✓	✓	✓	✓

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 7 2011-09-28 10:56:15

⚠ UPOZORNENIE				
Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď. Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek. Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.	✓		✓	✓
Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.	✓		✓	
Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.	✓		✓	✓
Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.	✓		✓	✓
Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.	✓		✓	✓
Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.	✓	✓		✓
Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.	✓	✓		
Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.			✓	✓
Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.	✓		✓	
Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.			✓	
Nedotýkajte sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.			✓	
V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.			✓	
Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.			✓	
Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.	✓			✓
NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.	✓			✓
Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry)	✓		✓	
Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.	✓	✓	✓	

SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

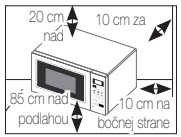
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 8 2011-09-28 10:56:17

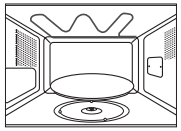
INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.

1. Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.



3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.

Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

NASTAVENIE ČASU

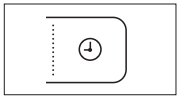
Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“„88:88“ alebo „12:00“.
*Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť buď v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

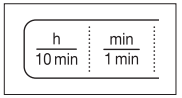
Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

1. Aby ste zobrazili čas v... Potom stlačte tlačidlo **Hodiny**...

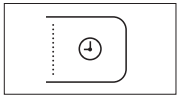
24-hodinovom zobrazovaní	Raz
12-hodinovom zobrazovaní	Dva razy



2. Hodiny nastavíte tlačidlom **h** a minúty tlačidlom **min**.



3. Keď sa zobrazí správny čas, znovu stlačte tlačidlo **Hodiny**, aby sa spustili hodiny.



Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

SLOVENČINA

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 9 2011-09-28 10:56:17

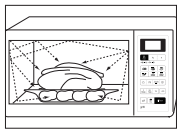
SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.
Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie
- Okamžité prihriatie/varenie
- Varenie

Princíp varenia.

1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.



3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používaného receptu a vlastností jedla:
   - Množstva a hustoty
   - Obsahu vody
   - Úvodnej teploty (zmrazené alebo nie)

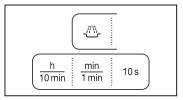
Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistilo:

- rovnomerné uvarenie jedla až do stredu,
- rovnaká teplota v rámci jedla.

KONTROLA SPRÁVNEJ PREVÁDZKY MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Otvorte dvierka rúry tak, že stlačíte veľké tlačidlo na pravej spodnej strane ovládacieho panela.
Najskôr na tanier umiestnite misku s vodou. Potom zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Úroveň výkonu** a nastavte čas na 4 - 5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **1 min** toľkokrát, koľko to bude potrebné.



2. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).

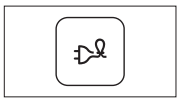
   Výsledok: Rúra zahreje vodu za 4 až 5 minút. Voda by sa potom mala variť.

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre vo svojej polohe Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Rúra má režim úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate.

- stlačte tlačidlo **Úspora energie**.
- Režim úspory energie zrušíte otvorením dvierok a na displeji sa potom zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie.



GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 10 2011-09-28 10:56:18

ČO TREBA ROBIŤ V PRÍPADE POCHYBNOSTÍ ALEBO PROBLÉMOV

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Je to normálne.

- Kondenzácia v rúre.
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo Spustiť (⏀).

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Nastavili ste správne časovač a/alebo stlačili tlačidlo **Spustiť** (⏀)?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

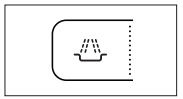
- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovať. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

VARENIE/PRIHRIEVANIE

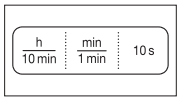
Nasledujúci postup vysvetľuje ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.
Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Úroveň výkonu**.



Výsledok: Zobrazí sa indikácia 750 W (maximálny varný výkon): Vyberte príslušnú úroveň výkonu opakovaným stláčaním tlačidla **Úroveň výkonu**, kým sa nezobrazí príslušná hodnota výkonu. Obráťte sa na tabuľku úrovní výkonu na ďalšej strane.

2. Nastavte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá **10 min**, **1 min** a **10 s**.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (⏀).

Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 11 2011-09-28 10:56:18

ÚROVNE VÝKONU

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovni výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MWO	GRIL
VYSOKÁ	750 W	-
STREDNE VYSOKÁ	600 W	-
STREDNÁ	450 W	-
STREDNE NÍZKA	300 W	-
ROZMRAZOVANIE	180 W	-
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	-
GRIL	-	1100 W
KOMBINOVANÁ I	600 W	1100 W
KOMBINOVANÁ II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÁ III	300 W	1100 W

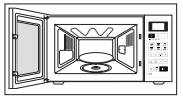
Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

ZASTAVENIE VARENIA

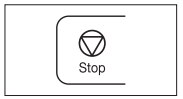
Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.

1. Na dočasné zastavenie;
Otvorte dvierka.



Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo **Spustiť** (⏀).

2. Na úplné zastavenie;
Stlačte tlačidlo **Zastaviť** (▽).



Výsledok: Varenie sa zastaví.
Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Zastaviť** (▽).

Pred spustením varenia môžete zrušiť akékoľvek nastavenie jednoduchým stlačením tlačidla **Zastaviť** (▽).

NASTAVENIE ČASU VARENIA

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla +30 s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

1. Raz stlačte tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

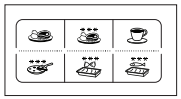
2. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (⏀).

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 12 2011-09-28 10:56:18

POUŽÍVANIE FUNKCIE OKAMŽITÉHO PRIHRIATIA/ VARENIA

Pri funkcii okamžitého prihriatia a varenia je čas varenia nastavený automaticky a nemusíte stlačiť tlačidlo **Spustiť** (◇). Počet porcií môžete nastaviť tak, že stlačíte príslušné tlačidlo **Okamžité prihrievanie/varenie** toľkokrát, koľko je potrebné. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

Stlačte tlačidlo **Okamžité prihrievanie/varenie**, ktoré požadujete toľkokrát, koľko potrebujete.



Výsledok: Varenie sa približne po dvoch sekundách spustí. Keď sa dokončí:

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát. (jedenkrát každú minútu)
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Príklad: Raz stlačte tlačidlo **Nápoje**, ak chcete okamžite ohriať jednu šálku kávy. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na ďalšej strane.

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

NASTAVENIA OKAMŽITÉHO PRIHRIATIA/VARENIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje 6 programov opätovného ohrievania/varenia, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického varenia.

Jedlo/Tlačidlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
Hotové jedlá (chladené)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
Nápoje (Káva, mlieko, čaj, voda izbovej teploty)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	1-2 min.	Vylejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.
Mrazené hotové jedlá (mrazené)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Zoberte zmrazené pripravené jedlo a skontrolujte, či je jedlo vhodné pre mikrovlnnú rúru. Prerežte obal pripraveného jedla. Pripravené mrazené jedlo umiestnite do stredu. Tento program je vhodný pre zmrazené pripravené jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
Mrazené ryby v cestíčku (mrazené)	200 g 400 g	2-3 min.	Mrazené zapečené ryby vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené hotové produkty, ktoré sa skladajú z rybích prstov pokrytých zeleninou a omáčkou.
Mrazený malý plnený koláč/ pizza (mrazené)	150 g (4-6 kusov) 250 g (7-9 kusov)	-	Rozmiestnite mrazené minikoláče alebo minipizze rovnomerne na podstavec.
Mrazené cestoviny na zapečenie (mrazené)	200 g 400 g	2-3 min.	Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lazane, cannelloni alebo makaróny.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 13 2011-09-28 10:56:19

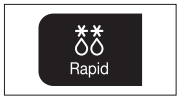
POUŽÍVANIE FUNKCIE RÝCHLEHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcia rýchleho automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu a ryby. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

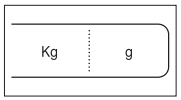
Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Rýchle rozmrazovanie** (⁂) vyberte druh jedla, ktoré varíte. (Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na náprotivnej strane)



2. Stlačením tlačidiel **kg** a **g** vyberte hmotnosť jedla. Môžete ju nastaviť maximálne až na 1500 g.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).

Výsledok:

- Rozmrazovanie sa spustí.
- Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
- Opätovne stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇), aby ste rozmrazovanie dokončili.

Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu varenia/ohrievania mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/Ohrievanie“ na strane 11.

NASTAVENIA RÝCHLEHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania rýchleho automatického rozmrazovania.
Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, rybu a ovocie/bobule umiestnite na keramický kuchynský tanier.

Kód	Jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčania
1	**Mäso**	200-1500 g	20-90 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2	**Hydina**	200-1500 g	20-90 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre kuracie časti.
3	**Ryba**	200-1500 g	20-80 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybacie filety.
4	**Ovocie/ Bobule**	100-600 g	5-20 min.	Ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia.

Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania si pozrite stranu 22-23.

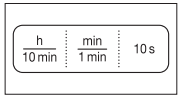
GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 14 2011-09-28 10:56:19

GRILOVANIE

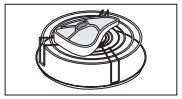
Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.

1. Gril predhrejte na požadovanú teplotu stlačením tlačidla **Gril**, nastavenia času (**10 min**, **1 min** a **10 s**) a tlačidla **Spustiť**.

2. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan.



3. Jedlo dajte do rúry na stojane.
Stlačte tlačidlo **Gril**. Čas varenia vyberte stlačením tlačidiel **10 min**, **1 min** a **10 s**.
(Maximálny čas grilovania je 60 minút.)



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).

Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nemajte obavy, ak sa ohrievač počas grilovania vypne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

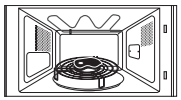
KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHREVU A GRILU

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

1. Otvorte dvierka rúry. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.



2. Stlačte tlačidlo **Kombinovaný**.

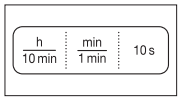
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:

Kombinovaný (režim mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W (výkon)

Opätovným stlačením tlačidla **Kombinovaný** vyberte vhodnú **úroveň napájania**, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

3. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel **10 min**, **1 min** a **10 s**. Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).

Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí.

1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 15 2011-09-28 10:56:20

VIACSTUPŇOVÉ VARENIE

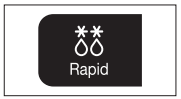
Vaša mikrovlnná rúra sa dá naprogramovať na varenie až v troch stupňoch.

Príklad: Želáte si rozmraziť jedlo a uvariť ho bez toho, aby ste po každom stupni museli reštartovať rúru. Teda môžete rozmraziť a variť 500 g rybu v troch fázach:

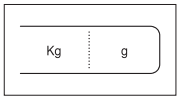
- Rozmrazovanie
- Varenie I
- Varenie II

Pri viacstupňovom varení môžete nastaviť dva až tri stupne. Ak nastavíte tri stupne, prvý stupeň musí byť rozmrazovanie. Nestláčajte tlačidlo (⏀), kým nenastavíte konečnú fázu.

1. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Rýchle** (⁂).

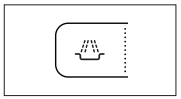


2. Vhodným počtom stlačení tlačidla **kg** a **g** nastavte hmotnosť (500 g v príklade).

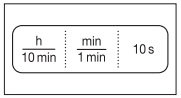


3. Stlačte tlačidlo **Úroveň výkonu**.
Režim mikrovlnnej rúry (I):

; ak je to potrebné, jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Úroveň výkonu** nastavte úroveň výkonu. (v príklade je 600 W)

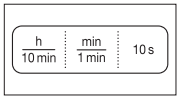


4. Vhodným počtom stlačení tlačidiel **10 min**, **1 min** a **10 s** nastavte čas varenia (v príklade sú 4 minúty).



5. Stlačte tlačidlo **Gril.**
Režim grilu (II):

6. Vhodným počtom stlačení tlačidiel **10 min**, **1 min** a **10 s** nastavte čas varenia (v príklade je to 5 minút). (Maximálny čas varenia je 60 minút)



7. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (⏀).

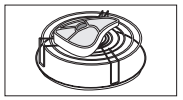
Výsledok: Tri režimy [rozmrazovanie a varenie (I, II)] sa vyberajú jeden za druhým. Podľa zvoleného režimu rozmrazovania môže rúra zapípať v polovici počas rozmrazovania, aby vás upozornila na obrátenie jedla. Keď sa varenie dokončí, rúra štyrikrát zapípa.

- Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
- Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry.



Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na stranách 17-18.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 16 2011-09-28 10:56:20

VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

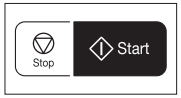
Vždy keď chcete, môžete vypnúť pípanie.

1. Súčasne stlačte tlačidlá **Zastaviť** (⊽) a **Spustiť** (◇).

   Výsledok: Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.

2. Ak chcete zvukovú signalizáciu zapnúť, znovu súčasne stlačte tlačidlá **Zastaviť** (⊽) a **Spustiť** (◇).

   Výsledok: Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.

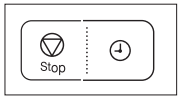


BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.
Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.

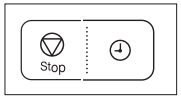
1. Súčasne stlačte tlačidlá **Zastaviť** (⊽) a **Hodiny**.

   Výsledok : Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).



2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **Zastaviť** (⊽) a **Hodiny**.

   Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.



SPRIEVODCA NÁČINÍM NA VARENIE

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Platnička na opekanie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 17 2011-09-28 10:56:20

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ **: Odporúča sa**
✓✗ **: Používajte opatrne**
✗ **: Nebezpečné**

SPRIEVODCA VARENÍM

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, priľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 18 2011-09-28 10:56:20

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	10-11	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	10-11	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (čínsky štýl)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (750 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	6½-7½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	5-6	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	4-4½	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	4½-5	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	5-5½	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5-6	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 19 2011-09-28 10:56:21

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	750 W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250 g	750 W	22-23	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Tmavá ryža	250 g	750 W	22-23	10	Pridajte 600 ml studenej vody.
Miešaná ryža (ryža + divá ryža)	250 g	750 W	18-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	750 W	19-20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	750 W	11-12	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke.
Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 750 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 20 2011-09-28 10:56:21

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA: Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.
DETSKÉ MLIEKO: Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Vylejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5-6	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½-7½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 21 2011-09-28 10:56:21

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mrazené hotové jedlo	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Vložte tanier vhodný do mikrovlnnej rúry s zmrazeným pripraveným jedlom (-18 °C) na otočný tanier. Prepichnite fóliu alebo zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnnú rúru. Po ohriatí nechajte 4 minúty odstáť.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. od 1 min. do 1 min. 10 sek.	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.

Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 22 2011-09-28 10:56:21

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Nakrájané hovädzie mäso	500 g	10-12	5-20	Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Užšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Bravčové rezne	250 g	6-8		
Hydina				
Kúsky kuraťa	500 g (2 ks)	12-14	15-40	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celé kura	1000 g	25-28		
Ryba				
Rybie prsty	250 g (2 ks)	6-7	5-20	Mrazenú rybu umiestnite do stredu plochého keramického taniera. Tenšie časti umiestnite pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
	400 g (4 ks)	11-13		
Ovocie				
Bobuľové plody	250 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks	1½-2	5-10	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!
	4 ks	3-4		
Hrianka/sendvič	250 g	4-5		
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	8-10		

GRIL

Ohrevné prvky grilu sa nachádzajú pod stropom otvoru. Fungujú vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 2 až 3 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

Dôležitá poznámka:
Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÁ RÚRA + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie.
Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:
Pri kombinovanom (mikrovlnné ohrievanie + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 23 2011-09-28 10:56:21

Sprievodca grilovaním

Pred grilovaním jedla 2-3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu. Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie. Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Čas predhrievania (min.)	Režim varenia	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Plátky hrianok	4 ks (4 x 25 g)	3	Len grilujte	6-7	5-6
	Pokyny				
	Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.				
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	3	Len grilujte	3-4	2-3
	Pokyny				
	Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na podstavec.				
Grilované paradajky	250 g (2 ks)	3	300 W + gril	5½-6½	-
	Pokyny				
	Paradajky rozrežte na polovičky. Nasypte na ne soľ, korenie a trošku syra. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.				
Hrianka Hawaii	2 ks (300 g)	3	300 W + gril	7-9	-
	Pokyn				
	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianky položte s plnkou (šunka, ananás, plátky syra) vedľa seba na podstavec. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.				
kuracie krídelká (chladené)	400-500 g (6 ks)	3	300 W + gril	12-14	11-13
	Pokyn				
	Pripravte kuracie kúsky, ako napríklad kuracie krídelká alebo stehná s olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu na stojan s kosťami smerom k stredu. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.				

Čerstvé jedlo	Porcia	Čas predhrievania (min.)	Režim varenia	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Zapekané zemiaky	500 g	3	450 W + gril	10-12	-
	Pokyn				
	Zemiaky rozrežte na polovičky a položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril. Namažte rozkrojenú stranu olivovým olejom a koreninami. Po grilovaní nechajte 3 minúty odstáť.				
Mrazené cestoviny	400 g	-	600 W + gril	16-18	-
	Pokyn				
	Položte mrazené cestoviny (-18 °C), napr. lasagne, tortellini alebo canneloni do vhodne veľkého sklenéného taniera z ohňovzdorného skla a položte ho na stojan.				
Mrazené ryby v cestíčku	400 g	-	450 W + gril	20-22	-
	Pokyn				
	Mrazené ryby v cestíčku (-18 °C) vložte do vhodne veľkého sklenéného taniera z ohňovzdorného skla a položte ho na podstavec.				
Mrazené pizzové rýchle občerstvenie	250 g (8 ks)	-	300 W + gril	10-12	-
	Pokyn				
	Vložte zmrazené kúsky pizze (-18 °C) alebo malé plnené koláče do kruhu na stojan.				
Mrazený koláč s mrvou	200-250 g (1-2 kusov)	-	300 W + gril	4-6	-
	Pokyn				
	Položte mrazené koláčiky (-18 °C) vedľa seba na podstavec. Po rozmrazení nechajte 5 minút odstáť.				

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 24 2011-09-28 10:56:21

ROZTÁPANIE MASLA
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.
Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 750 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 750 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s vekom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 750 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 750 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W.
Nechajte 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY
Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorné a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Tanier a valčekové krúžky

VŽDY zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

NEROZLIEVAJTE vodu do vetracích otvorov. NIKDY nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

Priestor v mikrovlnnej rúre čistite vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 25 2011-09-28 10:56:21

USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.
Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

NIKDY z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
Dôvod: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-lpM. ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry GE73A značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	**GE73A**
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz
Príkon napájania	
Mikrovlnné žiarenie	1150 W
Gril	1100 W
Kombinovaný režim	2250 W
Výstupný výkon	100 W / 750 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	
Vonkajšie	489 x 275 x 367 mm
Priestor rúry	330 x 211 x 309 mm
Objem	20 litrov
Hmotnosť	
Čistá	Približne 12,5 kg
Úroveň hluku	42 dBA

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 26 2011-09-28 10:56:21

POZNÁMKA

POZNÁMKA

GE73A_XEO_DE68-04050G_SK.indd 27 2011-09-28 10:56:21

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DE68-04050G

GE73A

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

Planet First **100% Recycled Paper**

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Zaregistrujte si výrobek na adrese

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 1 2011-09-28 10:53:09

OBSAH [OBSAH]

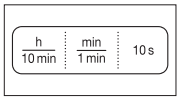
Stručné a přehledné pokyny 2
Příslušenství....3
Trouba....4
Ovládací panel....4
Jak používat tuto příručku....5
Důležité bezpečnostní informace 5
Popisky symbolů a ikon 5
Bezpečnostní opatření zabraňující nadměrnému vystavení mikrovlnné energii. 5
Důležité bezpečnostní pokyny....6
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)....8
Instalace mikrovlnné trouby 9
Nastavení času....9
Princip funkce mikrovlnné trouby 10
Kontrola správného chodu trouby....10
Nastavení režimu úspory energie 10
Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží....11
Vaření/Ohřev....11
Výkonové stupně....12
Zastavení vaření....12
Nastavení doby vaření 12
Použití funkce okamžitý ohřev/vaření....13
Nastavení funkce okamžitý ohřev/vaření 13
Použití funkce rychlé automatické rozmrazování....14
Nastavení funkce rychlé automatické rozmrazování....14
Grilování 15
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování....15
Vaření ve více fázích....16
Volba příslušenství 16
Vypnutí zvukového signálu....17
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby....17
Pokyny pro výběr nádobí 17
Pokyny pro přípravu pokrmů....18
Čištění mikrovlnné trouby....25
Skladování a opravy mikrovlnné trouby 26
Technické údaje....26

STRUČNÉ A PŘEHLEDNÉ POKYNY

Chcete-li připravit pokrm:

1. Vložte jídlo do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Výkonový stupeň** vyberte výkonový stupeň.

2. Nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu stisknutím tlačítka **10 min**, **1 min** nebo **10 s**.

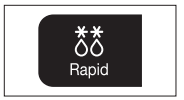


3. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).

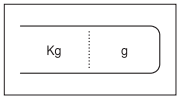
Výsledek: Začne vaření.
Po uvaření pokrmu zazní čtyři zvukové signály.

Chcete-li rozmrazit potravinu:

1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
Podle typu potraviny, kterou rozmrazujete, stiskněte jednou nebo opakovaně tlačítko **Rychlé** (❄❄).



2. Hmotnost vyberte podle potřeby stisknutím tlačítek **kg** a **g**.



3. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).

Chcete-li prodloužit dobu vaření či rozmrazování:

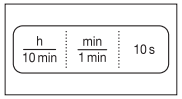
Ponechte pokrm v troubě.
Stiskněte tlačítko **+30 s** jednou či vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 2 2011-09-28 10:53:10

Chcete-li pokrm grilovat:

1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Gril** (⏦). Stisknutím tlačítek nastavení času (**10 min, 1 min** a **10 s**) nastavte čas a stiskněte tlačítko **Start** (⏀).

2. Vložte pokrm na roštu do trouby. Stiskněte tlačítko **Gril** (⏦). Nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu stisknutím tlačítek **10 min**, **1 min** a **10 s**.



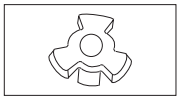
3. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).

PŘÍSLUŠENSTVÍ

V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.

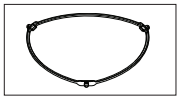
1. **Spojka**, která je již vložena na hřídel motoru na dně trouby.

   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



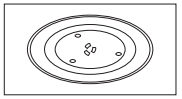
2. **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.

   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



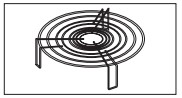
3. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.

   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



4. **Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř.

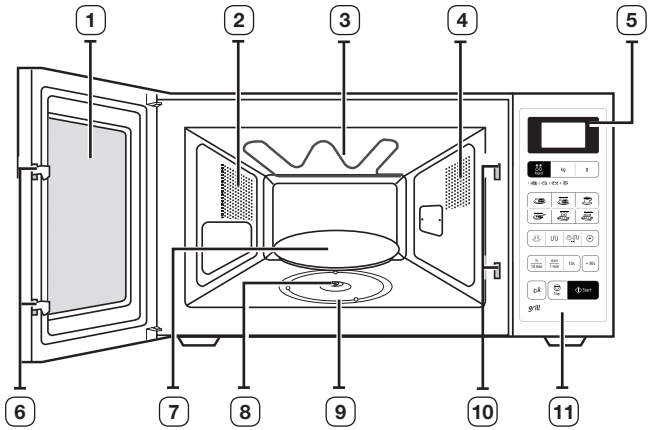
   Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.



NESPOUŠTĚJTE žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

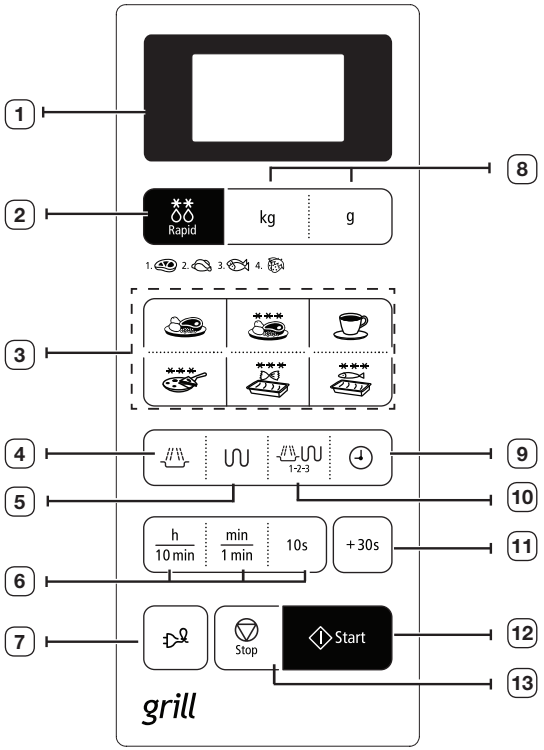
GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 3 2011-09-28 10:53:10

TROUBA



1. DVÍŘKA
2. VENTILAČNÍ OTVORY
3. GRIL
4. OSVĚTLENÍ
5. DISPLEJ
6. ZÁPADKY DVÍŘEK
7. OTOČNÝ TALÍŘ
8. SPOJKA
9. OTOČNÝ KRUH
10. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU
11. OVLÁDACÍ PANEL

OVLÁDACÍ PANEL



1. DISPLEJ
2. VÝBĚR FUNKCE RYCHLÉ AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
3. VÝBĚR FUNKCE OKAMŽITÉHO OHŘEVU/VAŘENÍ
4. TLAČÍTKO MIKROVLNNÉHO REŽIMU
5. TLAČÍTKO REŽIMU GRILOVÁNÍ
6. TLAČÍTKO NASTAVENÍ ČASU
7. TLAČÍTKO ÚSPORY ENERGIE
8. VÝBĚR HMOTNOSTI
9. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN
10. TLAČÍTKO KOMBINOVANÉHO REŽIMU
11. TLAČÍTKO +30 s
12. TLAČÍTKO START
13. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 4 2011-09-28 10:53:10

JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.
Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.

- Spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

POPISKY SYMBOLŮ A IKON

VAROVÁNÍ — Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt**.

UPOZORNĚNÍ — Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

Varování: Nebezpečí požáru	Varování: Horký povrch
Varování: Riziko zasažení elektrickým proudem	Varování: Výbušný materiál
Neprovádějte.	Dodržte přesně pokyny.
Nerozebírejte.	Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
Nedotýkejte se.	Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
Vyžádejte si pomoc servisního střediska.	Zaznamenat
Důležité	

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII.

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka (nesmějí být ohnutá)
(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné)
(3) těsnění dvířek a povrch těsnění

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 5 2011-09-28 10:53:11

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.
Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

⚠ VAROVÁNÍ				
Opravy nebo úpravy mikrovlnné trouby smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.	✓	✓	✓	✓
Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách.	✓	✓	✓	✓
Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.	✓	✓	✓	✓
Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.	✓	✓	✓	✓
Vývody a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.	✓	✓	✓	✓
Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	✓
V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.	✓	✓	✓	✓
Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama.	✓	✓	✓	✓
Nevypínejte spotřebič tím, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✓	✓	✓	✓
Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla. (pouze pultový model)	✓	✓		
K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.	✓	✓	✓	✓
Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.	✓	✓		✓
Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací šňůry nebo elektrické transformátory.	✓	✓	✓	
Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.	✓	✓	✓	
Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.	✓	✓		
Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.	✓	✓		
Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	
Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.	✓	✓		
Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.	✓	✓	✓	✓

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 6 2011-09-28 10:53:15

Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.	✓		✓	✓
Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce. (pouze pultový model)	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.	✓	✓	✓	✓
Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.	✓	✓	✓	
VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.	✓		✓	✓
VAROVÁNÍ: Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Chraňte své děti před popálením.	✓		✓	
Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.	✓	✓	✓	✓

Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI: • Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. • Zakryjte jej čistým suchým obvazem. • Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.	✓		✓	✓
VAROVÁNÍ: Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.			✓	
Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.	✓	✓	✓	✓
Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná. Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
Během čištění se může povrch částí zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. (pouze model s funkcí čištění)		✓	✓	
Při rozlití tekutiny je nutné tekutinu před čištěním odstranit. Zkontrolujte, jaké nádobí může v troubě během čištění zůstat. (pouze model s funkcí čištění)	✓	✓	✓	✓
Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu odpovídajícího pravidlům pro kabeláž. (pouze vestavěné modely)	✓	✓	✓	✓

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 7 2011-09-28 10:53:18

⚠ UPOZORNĚNÍ				
Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.	✓		✓	✓
Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.	✓		✓	
Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✓		✓	✓
K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✓		✓	✓
Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.	✓		✓	✓
Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.	✓	✓		✓
Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.	✓	✓		
V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✓	✓
Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.	✓		✓	
Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✓	
Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.			✓	
Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✓	
Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.			✓	
Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. V takovém případě se mikrovlnná trouba automaticky vypne na 30 minut. Doporučuje se ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.	✓			✓
Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.	✓			✓
Troubu instalujte s dodržením minimálních volných mezer uvedených v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)	✓		✓	
Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✓	✓	✓	

SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí v zemích Evropské unie a dalších evropských zemích s oddělenými systémy sběru odpadů)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

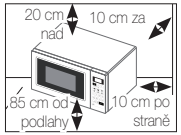
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 8 2011-09-28 10:53:20

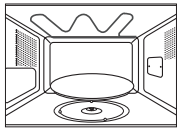
INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.

1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.



2. Odstraňte veškeré obalové materiály z vnitřního prostoru trouby.
   Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř.
   Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.



3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.

Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“.
Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

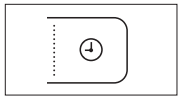
- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

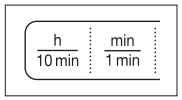
1. Chcete-li zobrazit čas ve...

24hodinovém formátu	Jednou
12hodinovém formátu	Dvakrát

Stiskněte tlačítko **Hodiny**...

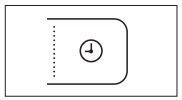


2. Hodinu nastavte pomocí tlačítka **h** a minuty pomocí tlačítka **min**.



3. Po zobrazení správného času stisknutím tlačítka **Hodiny** spustíte hodiny.

   Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.



GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 9 2011-09-28 10:53:20

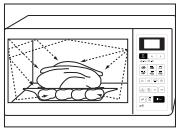
PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.
Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- Rozmrazování
- okamžitému ohřevu / vaření,
- vaření.

Princip vaření:

1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí, protože se pokrm otáčí na otočném talíři. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrmy pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.



3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - množství a hustoty,
   - obsahu vody,
   - počáteční teploty (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne).

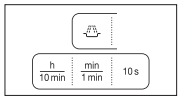
Protože se střed pokrmu vaří díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím:

- rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu,
- stejnou teplotu v celém pokrmu.

KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. Otevřete dvířka trouby stisknutím velkého tlačítka v pravém dolním rohu ovládacího panelu.
Nejprve položte na otočný talíř mísu s vodou. Poté zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Výkonový stupeň** a nastavte čas na 4–5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **1 min**.



2. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).

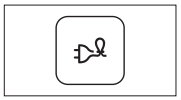
   Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální stupeň, voda se začne vařit po delší době.

NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána.

- Stiskněte tlačítko **Úspora energie.**
- Chcete-li Režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka a na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba je připravena k použití.



GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 10 2011-09-28 10:53:21

JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jde o normální jev.

- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

Trouba se po stisknutí tlačítka Start (⏀) nezapne.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně čas a stiskli tlačítko **Start** (⏀)?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo aktivaci elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

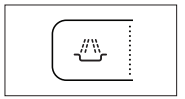
- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Chcete-li tento problém vyřešit, instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Seřiďte čas.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místního prodejce nebo na poprodejní servis společnosti SAMSUNG.

VAŘENÍ/OHŘEV

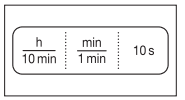
Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.
Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Výkonový stupeň**.



Výsledek: Zobrazí se indikátor 750 W (maximální výkon): Opakovaným stisknutím tlačítka **Výkonový stupeň** vyberte požadovaný výkonový stupeň (dokud není zobrazen správný výkon). Příslušné hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů na další straně.

2. Nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu stisknutím tlačítek **10 min**, **1 min** a **10 s**.



3. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 11 2011-09-28 10:53:21

VÝKONOVÉ STUPNĚ

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKROVLNNÁ TROUBA	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	750 W	-
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	-
STŘEDNÍ	450 W	-
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ	180 W	-
NÍZKÝ/UDRŽENÍ TEPLA	100 W	-
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÉ I	600 W	1100 W
KOMBINOVANÉ II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÉ III	300 W	1100 W

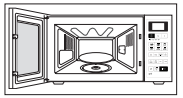
Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.

Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

ZASTAVENÍ VAŘENÍ

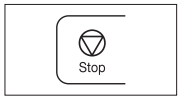
Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

1. Dočasné zastavení:
Otevřete dvířka.



Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko **Start** (⏀).

2. Úplné zastavení:
Stiskněte tlačítko **Zastavit** (▽).



Výsledek: Vaření se zastaví.
Chcete-li zrušit nastavení vaření, znovu stiskněte tlačítko **Zastavit** (▽).

Před zahájením vaření je možné zrušit jakékoli nastavení, stačí stisknout tlačítko **Zastavit** (▽).

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka +30 s, každé stisknutí přidá 30 sekund.

1. Každým dalším stisknutím tlačítka **+30 s** přidáte 30 sekund.

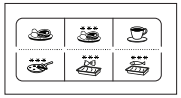
2. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 12 2011-09-28 10:53:21

POUŽITÍ FUNKCE OKAMŽITÝ OHŘEV/VAŘENÍ

S funkcí Okamžitý ohřev/Vaření je doba vaření nastavena automaticky, není tedy nutné stisknout tlačítko **Start** (⏀). Počet porcí lze upravit odpovídajícím počtem stisknutí příslušného tlačítka funkce **Okamžitý ohřev/Vaření**.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

Podle potřeby stiskněte několikrát příslušné tlačítko funkce **Okamžitý ohřev/Vaření**.



Výsledek: Přibližně za dvě sekundy začne vaření.
Po dokončení vaření:

1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní zvukový signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Příklad: Jedním stisknutím tlačítka **Nápoje** ohřejete jeden šálek kávy.
Podrobné informace jsou uvedeny v tabulce na další straně.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

NASTAVENÍ FUNKCE OKAMŽITÝ OHŘEV/VAŘENÍ

V následující tabulce je uvedeno 6 programů funkce Automatický ohřev/vaření, dále množství, doby odstavení a příslušná doporučení.

Pokrm/ Tlačítko	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
Hotové pokrmy (chlazené)	300-350 g 400-450 g	3 min	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).
Nápoje (káva, mléko, čaj, voda o pokojové teplotě)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	1-2 min.	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte bez zakrytí. Šálek (150 ml) nebo hrnek (250 ml) položte do středu otočného talíře. Před odstavením a po něm opatrně zamíchejte.
Hotové mražené pokrmy (mražené)	300-350 g 400-450 g	4 min	Vezměte hotový mražený pokrm a zkontrolujte, zda je nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Propíchněte fólii na hotovém pokrmu. Položte hotový mražený pokrm do středu otočného talíře. Tento program je vhodný pro mražené hotové pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, například bramborami, rýží nebo těstovinami).
Mražená zapékaná ryba (mražená)	200 g 400 g	2-3 min.	Vložte mraženou zapékanou rybu do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené hotové produkty tvořené rybím filé s zeleninou a omáčkou.
Mražený mini koláček/pizza (mražené)	150 g (4-6 ks) 250 g (7-9 ks)	-	Rozložte mražené mini koláčky nebo mini pizzy na rošt.
Mražené zapékané těstoviny (mražené)	200 g 400 g	2-3 min.	Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny, například pro lasagne, těstoviny cannelloni nebo makarony.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 13 2011-09-28 10:53:22

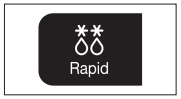
POUŽITÍ FUNKCE RYCHLÉ AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce Rychlé automatické rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež nebo ryby. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

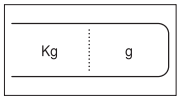
Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Rychlé rozmrazování** ( ) zvolte typ pokrmu, který vaříte. (Podrobné informace jsou uvedeny v tabulce na protější straně.)



2. Podle potřeby vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítek **kg** a **g**. Je možné nastavit maximálně 1500 g.



3. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).

Výsledek:

- Spustí se rozmrazování.
- V polovině rozmrazování vydá trouba zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
- Dalším stisknutím tlačítka **Start** ( ) rozmrazování dokončíte.

Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu/vaření při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 11.

NASTAVENÍ FUNKCE RYCHLÉ AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rychlé automatické rozmrazování.
Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a ovoce nebo bobulovité plody položte na keramický talíř.

Kód	Pokrm	Porce	Doba odstavení	Doporučení
1	**Maso**	200-1500 g	20-90 min.	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2	**Drůbež**	200-1500 g	20-90 min.	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3	**Ryby**	200-1500 g	20-80 min.	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.
4	**Ovoce/ Bobulovité Plody**	100-600 g	5-20 min.	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce.

Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na stranách 22-23.

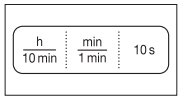
GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 14 2011-09-28 10:53:22

GRILOVÁNÍ

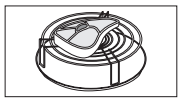
Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.

1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Gril**, tlačítek nastavení času (**10 min**, **1 min** a **10 s**) a tlačítka **Start**.

2. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.



3. Vložte pokrm na roštu do trouby.
Stiskněte tlačítko **Gril**. Nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu stisknutím tlačítek **10 min**, **1 min** a **10 s**.
(Maximální doba grilování je 60 minut.)



4. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím. Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.

Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

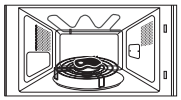
KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

1. Otevřete dvířka trouby. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



2. Stiskněte tlačítko **Kombinovaného režimu**.

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

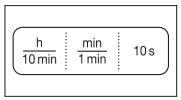
Kombinovaný režim (mikrovlnný režim a režim grilování)

600 W (výstupní výkon)

Vyberte příslušný **Výkonový stupeň** opětovným stisknutím tlačítka **Kombinovaného režimu**, dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň.

Teplotu grilu nelze nastavit.

3. Nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu stisknutím tlačítek **10 min**, **1 min** a **10 s**. Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).

Výsledek: Zahájí se kombinované vaření. Po dokončení vaření:

1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 15 2011-09-28 10:53:23

VAŘENÍ VE VÍCE FÁZÍCH

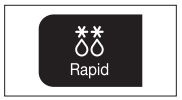
Mikrovlnnou troubu lze naprogramovat pro vaření až ve třech fázích.

Příklad: Chtěli byste rozmrazit potravinu a poté ji uvařit, aniž byste po každé fázi museli znovu nastavovat troubu. Tímto způsobem můžete 500 g rybu připravit ve třech fázích:

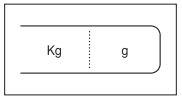
- Rozmrazování
- Vaření I
- Vaření II

Při vaření ve více fázích můžete nastavit dvě nebo tři fáze. Pokud nastavíte tři fáze, pak první fází musí být rozmrazování. Netiskněte tlačítko (◇), dokud nenastavíte poslední fázi.

1. Jednou nebo vícekrát stiskněte tlačítko **Rychlé** (⁂).

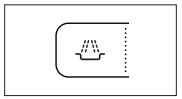


2. Podle potřeby nastavte hmotnost opakovaným stisknutím tlačítek **kg** a **g** (v tomto příkladu je to 500 g).

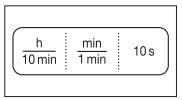


3. Stiskněte tlačítko **Výkonový stupeň**.
Mikrovlnný režim (I):

; v případě potřeby nastavte výkonový stupeň dalším jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Výkonový stupeň**.
(v tomto příkladu je to 600 W).

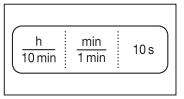


4. Nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu odpovídajícím počtem stisknutí tlačítek **10 min**, **1 min** a **10 s** (v tomto příkladu jsou to 4 minuty).



5. Stiskněte tlačítko **Gril**.
Režim grilování (II):

6. Nastavte požadovanou dobu přípravy pokrmu odpovídajícím počtem stisknutí tlačítek **10 min**, **1 min** a **10 s** (v tomto příkladu je to 5 minut). (Maximální doba grilování je 60 minut.)



7. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).

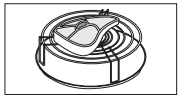
Výsledek: Postupně jsou vybírány tři režimy [rozmrazování a vaření (I, II)]. V závislosti na zvoleném režimu rozmrazování vám trouba může zvukovým signálem připomenout v polovině rozmrazování, že je třeba potravinu otočit. Po skončení vaření trouba vydá čtyřikrát zvukový signál.

- Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
- Znovu se zobrazí aktuální čas.

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.



Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na stranách 17–18.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 16 2011-09-28 10:53:23

VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

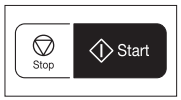
Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

1. Stiskněte současně tlačítka **Zastavit** (⊽) a **Start** (◇).

   Výsledek: Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.

2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **Zastavit** (⊽) a **Start** (◇).

   Výsledek: Stisknutí tlačítek nyní bude opět indikováno zvukovým signálem.

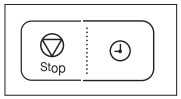


BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout" tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.
Troubu lze uzamknout kdykoli.

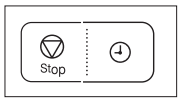
1. Stiskněte současně tlačítka **Zastavit** (⊽) a **Hodiny**.

   Důsledek: Trouba se uzamkne (nelze nastavovat žádné funkce).



2. Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítek **Zastavit** (⊽) a **Hodiny**.

   Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.



POKYNY PRO VÝBĚR NÁDOBÍ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.
Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.
V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Pečicí talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než osm minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 17 2011-09-28 10:53:23

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
• Křehké skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ **: Doporučeno**
✓✗ **: Buďte opatrní**
✗ **: Nebezpečné**

POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována. Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření
Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení
Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 18 2011-09-28 10:53:23

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	10-11	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	10-11	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (na čínský způsob)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30–45 ml studené vody (2–3 polévkové lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (750 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	6½-7½	3	Přidejte 60–75 ml (5–6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	5-6	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	4-4½	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	4½-5	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	5-5½	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5-6	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5-5½	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 19 2011-09-28 10:53:24

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	750 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	750 W	22-23	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže	250 g	750 W	22-23	10	Přidejte 600 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	750 W	18-19	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	750 W	19-20	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	750 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.
Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 750 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.
Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.
Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 20 2011-09-28 10:53:24

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA: Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO: Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.

Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte bez zakrytí. Šálek (150 ml) nebo hrnek (250 ml) položte do středu otočného talíře. Před odstavením a po něm opatrně zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5-6	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4-5	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½ -7½	3	Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 21 2011-09-28 10:53:24

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Hotový mražený pokrm	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Položte nádobu vhodnou a bezpečnou pro vaření v mikrovlnné troubě s hotovým mraženým pokrmem (-18 °C) na otočný talíř. Propíchněte fólii anebo ho zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Po ohřátí nechte 4 minuty odstát.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Napájení	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min až 1 min 10 s	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky.

Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 22 2011-09-28 10:53:24

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	500 g	10-12	5-20	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	6-8		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	12-14	15-40	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	1000 g	25-28		
Ryby				
Rybí filety	250 g (2 ks)	6-7	5-20	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
	400 g (4 ks)	11-13		
Ovoce				
Bobulovité ovoce	250 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Dalamánky (přibližně po 50 g)	2 ks	1½-2	5-10	Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
	4 ks	3-4		
Toasty nebo sendviče	250 g	4-5		
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	8-10		

GRILOVÁNÍ

Topná grilovací tělesa jsou umístěna pod stropem prostoru trouby. Jsou v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 2-3 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:
Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:
Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka:
Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče.
Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:
Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:
Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:
Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.
Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 23 2011-09-28 10:53:24

Pokyny pro grilování

Před začátkem grilování předehřívejte topné těleso 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování. Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování. Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Doba předehřátí (min)	Režim vaření	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Toasty	4 ks (4 x 25 g)	3	Pouze gril	6-7	5-6
	Pokyny				
	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.				
Dalamánky (již upečené)	2–4 kusy	3	Pouze gril	3-4	2-3
	Pokyny				
	Nejprve položte veky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.				
Grilovaná rajčata	250 g (2 ks)	3	300 W + gril	5½-6½	-
	Pokyny				
	Rajčata rozkrojte na poloviny. Osolte, opepřete a posypejte sýrem. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.				
Havajský toast	2 ks (300 g)	3	300 W + gril	7-9	-
	Pokyny				
	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou (šunka, ananas, plátky sýru) vedle sebe na rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.				
Kuřecí křidélka (chlazená)	400-500 g (6 ks)	3	300 W + gril	12-14	11-13
	Pokyny				
	Kuřecí kousky, například křidélka nebo stehýnka, připravujte s olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kosti směřují do středu. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.				

Čerstvé potraviny	Porce	Doba předehřátí (min)	Režim vaření	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Pečené brambory	500 g	3	450 W + gril	10-12	-
	Pokyny				
	Brambory nakrájejte na půlky a položte do kruhu na rošt, řeznou plochou směrem ke grilu. Řeznou plochu potřete olivovým olejem a kořením. Po grilování nechte 3 minuty odstát.				
Mražené těstoviny	400 g	-	600 W + gril	16-18	-
	Pokyny				
	Vložte mražené těstoviny (-18 °C), například lasagne, tortellini nebo cannelloni, do vhodné skleněné pyrexové nádoby a postavte na rošt.				
Mražená zapékaná ryba	400 g	-	450 W + gril	20-22	-
	Pokyny				
	Vložte mraženou zapékanou rybu (-18 °C) do vhodné skleněné pyrexové nádoby a postavte na rošt.				
Mražená mini pizza	250 g (8 ks)	-	300 W + gril	10-12	-
	Pokyny				
	Položte mražené malé pizzy (-18 °C) nebo mini koláčky do kruhu na rošt.				
Mražený koláč s drobenkou	200-250 g (1-2 ks)	-	300 W + gril	4-6	-
	Pokyny				
	Položte mražené kousky koláče (-18 °C) vedle sebe na rošt. Po rozmrazení nechte 5 minut odstát.				

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 24 2011-09-28 10:53:24

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA
Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 750 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY
Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)
Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 750 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY
Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 750 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU
Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 750 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ
Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY
Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy

VŽDY zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka se správně zavírala.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

NELIJTE vodu do ventilačních otvorů. NIKDY nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádné částečky:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

Vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 25 2011-09-28 10:53:24

SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.
Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Prasklý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

NIKDY nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit nebo máte pochybnosti o jejím stavu:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Obraťte se na nejbližší poprodejní servisní středisko

Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.
Důvod: Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung GE73A odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	**GE73A**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie Mikrovlnný režim Gril Kombinovaný režim	 1150 W 1100 W 2250 W
Výstupní výkon	100 W / 750 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š x V x H) Vnější Vnitřní prostor trouby	 489 x 275 x 367 mm 330 x 211 x 309 mm
Objem	20 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 12,5 kg
Úroveň hluku	42 dBA

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 26 2011-09-28 10:53:24

POZNÁMKA

POZNÁMKA

GE73A_XEO_DE68-04050G_CS.indd 27 2011-09-28 10:53:24

DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DE68-04050G

GE73A

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

ENGLISH

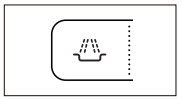
CONTENTS

Quick look-up guide 2
Accessories 3
Oven 4
Control panel 4
Using this instruction booklet 5
Important safety information 5
Legend for symbols and icons 5
Precaution to avoid possible exposure to excessive microwave energy. 5
Important safety instructions 6
Correct disposal of this product (waste electrical & electronic equipment) 8
Installing your microwave oven 9
Setting the time 9
How a microwave oven works 10
Checking that your oven is operating correctly 10
Setting the energy save mode 10
What to do if you are in doubt or have a problem 11
Cooking/Reheating 11
Power levels 12
Stopping the cooking 12
Adjusting the cooking time 12
Using the instant reheat/cook feature 13
Instant reheat/cook settings 13
Using the auto rapid defrost feature 14
Auto rapid defrost settings 14
Grilling 15
Combining microwaves and the grill 15
Multistage cooking 16
Choosing the accessories 16
Switching the beeper off 17
Safety-locking your microwave oven 17
Cookware guide 17
Cooking guide 18
Cleaning your microwave oven 25
Storing and repairing your microwave oven 26
Technical specifications 26

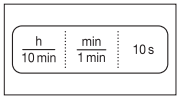
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Power Level** button once or more times.



2. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** or **10 s** button as required.

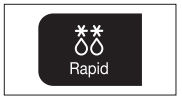


3. Press the **Start** (⏀) button.

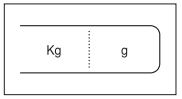
   Result : Cooking starts.
   The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Rapid** (⁂) button once or more times according to the type of food to be defrosted.



2. Select the weight by pressing the **kg** and **g** buttons as required.



3. Press the **Start** (⏀) button.

If you want to add an extra minute.

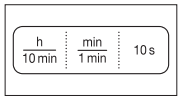
Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 2 2011-09-28 10:53:42

If you want to grill some food.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⏦), time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** (◈) button.

2. Place the food on the rack in the oven. Press the **Grill** (⏦) button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.



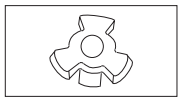
3. Press the **Start** (◈) button.

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

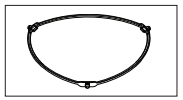
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



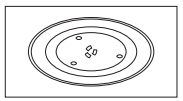
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



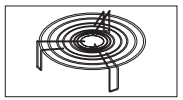
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.

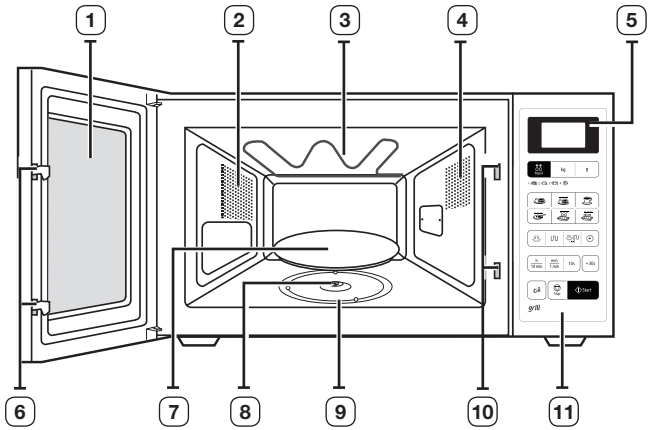


DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

ENGLISH

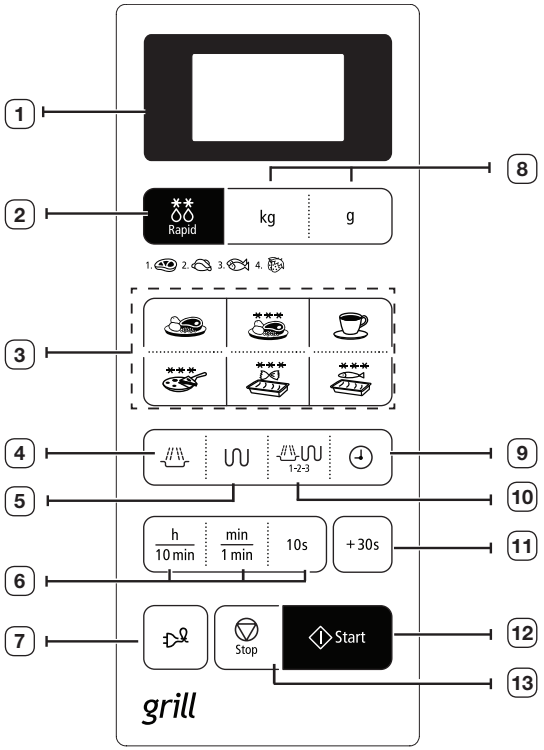
GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 3 2011-09-28 10:53:43

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. AUTO RAPID DEFROST FEATURE SELECTION
3. INSTANT REHEAT/COOK FEATURE SELECTION
4. MICROWAVE MODE BUTTON
5. GRILL MODE BUTTON
6. TIME SETTING BUTTON
7. ENERGY SAVE BUTTON
8. WEIGHT SELECTION
9. CLOCK SETTING BUTTON
10. COMBI MODE BUTTON
11. +30s BUTTON
12. START BUTTON
13. STOP/CANCEL BUTTON

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 4 2011-09-28 10:53:43

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

Warning; Fire hazard

Warning; Hot surface

Warning; Electricity

Do NOT attempt.

Do NOT disassemble.

Do NOT touch.

Important

Call the service center for help.

Warning; Explosive material

Follow directions explicitly.

Unplug the power plug from the wall socket.

Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

Note

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) Door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 5 2011-09-28 10:53:44

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 6 2011-09-28 10:53:47

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 7 2011-09-28 10:53:49

CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

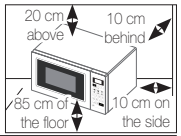
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 8 2011-09-28 10:53:50

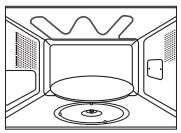
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

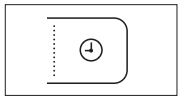
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

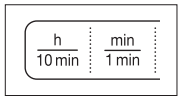
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. To display the time in the...

	Then press the **Clock** button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

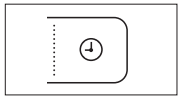


2. Set the hour with the h button and the minutes with the min button.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** button again to start the clock.

Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



ENGLISH

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 9 2011-09-28 10:53:51

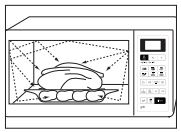
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Instant Reheat/Cook
- Cook

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



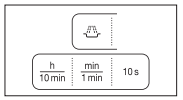
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.
First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1 min** button the appropriate number of times.



2. Press the **Start** (◇) button.

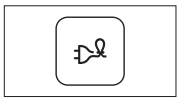
Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- press the **Energy Save** button.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.



GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 10 2011-09-28 10:53:51

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start (⏀) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** (⏀) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

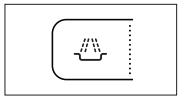
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

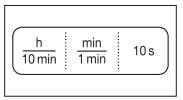
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** button.



Result : The 750 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.

2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



3. Press the **Start** (⏀) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.h

ENGLISH

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 11 2011-09-28 10:53:51

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

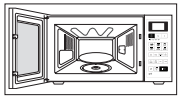
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

STOPPING THE COOKING

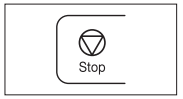
You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
Open the door.



Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** ( ) again.

2. To stop completely;
Press the **Stop** ( ) button.



Result : The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** ( ) button again.

You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Stop** ( ) button.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30 s button once for each 30 seconds to be added.

1. Press the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.

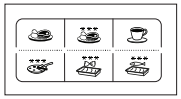
2. Press the **Start** ( ) button.

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 12 2011-09-28 10:53:52

USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

With the Instant Reheat/Cook feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the **Start** (⏀) button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate **Instant Reheat/Cook** button the required number of times.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Press the **Instant Reheat/Cook** button which you want the required number of times.



Result : Cooking starts after about two seconds. When it has finished:

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Drinks** button once times to reheat one cups of coffee. Refer to the table on the next page for further details.

Use only recipients that are microwave-safe.

INSTANT REHEAT/COOK SETTINGS

The following table presents 6 Auto Reheat/Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Food/Button	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Ready Meals (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Frozen Ready Meals (frozen)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Frozen Fish Gratin (frozen)	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting o fish fillets topped with vegetables and sauce.
Frozen Mini Quich/Pizza (frozen)	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Put the frozen mini-quiches or mini-pizzas evenly on the rack.
Frozen Pasta Gratin (frozen)	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.

ENGLISH

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 13 2011-09-28 10:53:52

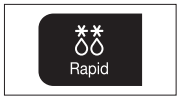
USING THE AUTO RAPID DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

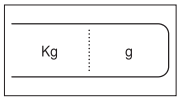
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid Defrost** ( ) button one or more times. (Refer to the table on the opposite page for further details)



2. Select the food weight by pressing the **kg** and **g** button. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the **Start** ( ) button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** ( ) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 11 for further details.

AUTO RAPID DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and fruit/berry on a ceramic plate.

Code	Food	Portion	Standing time	Recommendations
1	**Meat**	200-1500 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	**Poultry**	200-1500 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	**Fish**	200-1500 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	**Fruit/ Berry**	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 22-23.

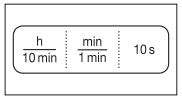
GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 14 2011-09-28 10:53:52

GRILLING

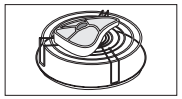
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill**, time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** button.

2. Open the door and place the food on the rack.



3. Place the food on the rack in the oven. Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. (The maximun grilling time is 60 minute.)



4. Press the **Start** (◇) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

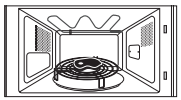
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

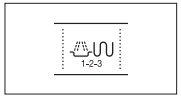
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **Combi** button.



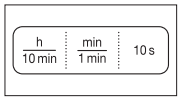
Result : The following indications are displayed:

Combi (microwave and grill mode)
600 W (out power)

Select the appropriate **power level** by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** (◇) button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

ENGLISH

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 15 2011-09-28 10:53:53

MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food up to three stages.

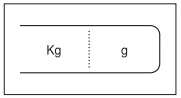
Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500 g fish in three stages:

- Defrosting
- Cook I
- Cook II

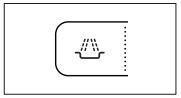
You can set between two and three stages in multistage cooking.
If you set three stage, the first stage must be defrosting.
Don't press (⏀) button until you've set the final stage.

1. Press the **Rapid** (⁂) button once or more times.

2. Set the weight by pressing the **kg** and **g** buttons the appropriate number of times (500 g in the example).

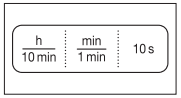


3. Press the **Power Level** button.
The microwave mode (I) :



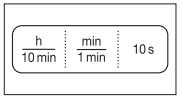
; if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** button again one or more times.
(600 W in the example)

4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times (4 minutes in the example).



5. Press the **Grill** button.
The grill mode (II):

6. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times (5 minutes in the example).
(The maximun grilling time is 60 minutes.)



7. Press the **Start** (⏀) button.

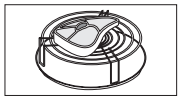
Result : The three modes [defrosting and cooking (I, II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep halfway through defrosting to remind you to turn the food over. When cooking is over, the oven beeps four times.

- The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- The current time is displayed again.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 17-18.

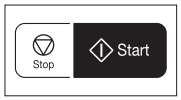
GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 16 2011-09-28 10:53:53

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop** (⏚) and **Start** (◇) buttons at the same time.

   Result : The oven will not beep each time you press a button.



2. To switch the beeper back on, press the **Stop** (⏚) and **Start** (◇) buttons again at the same time.

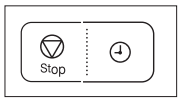
   Result : The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

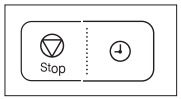
1. Press the **Stop** (⏚) and **Clock** buttons at the same time.

   Result : The oven is locked (no functions can be selected).



2. To unlock the oven, press the **Stop** (⏚) and **Clock** buttons again at the same time.

   Result : The oven can be used normally.



COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

ENGLISH

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 17 2011-09-28 10:53:54

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use caution**
✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 18 2011-09-28 10:53:54

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	6½-7½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 19 2011-09-28 10:53:54

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice	250 g	750 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	750 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	750 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating.
Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 20 2011-09-28 10:53:54

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup 150 ml or mug 250 ml in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½ -7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 21 2011-09-28 10:53:54

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Frozen ready meal	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Put microwave proof dish with frozen ready meal (-18 °C) on the turntable. Pierce film or cover with microwave cling film. After reheating stand for 4 minutes.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 22 2011-09-28 10:53:54

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500 g	10-12	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	6-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1000 g	25-28		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs)	6-7	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400 g (4 pcs)	11-13		
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1½-2 3-4	5-10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-5		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 23 2011-09-28 10:53:54

Grill guide

Preheat the heater with the grill-function for 2-3 minutes before grilling food. Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out food.

Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast slices	4 pcs (4 x 25 g)	3	Grill only	6-7	5-6
	Instructions				
	Put the toast slices side by side on the rack.				
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	3	Grill only	3-4	2-3
	Instructions				
	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the rack.				
Grilled tomatoes	250 g (2 pcs)	3	300 W + Grill	5½-6½	-
	Instructions				
	Cut tomatoes into halves. Put salt, pepper and some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place dish on the rack.				
Toast hawaii	2 pcs (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
	Instruction				
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, pineapple, cheese slices) side by side on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.				
Chicken wings (chilled)	400-500 g (6 pcs)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
	Instruction				
	Prepare chicken pieces such as chicken wings or drumsticks with oil and spices. Put them in a circle on the rack with the bones to the middle. After grilling stand for 2-3 minutes.				
Baked potatoes	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
	Instruction				
	Cut potatoes into halves and put in a circle on the rack with the cut side to the grill. Brush cut side with olive oil and spices. After grilling stand for 3 minutes.				

Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Frozen pasta	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
	Instruction				
	Put the frozen pasta (-18°C), e.g. lasagne, tortellini or caneloni in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen fish gratin	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
	Instruction				
	Put the frozen fish gratin (-18°C) in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen pizza snacks	250 g (8 pcs)	-	300 W + Grill	10-12	-
	Instruction				
	Put the frozen pizza snacks (-18°C) or mini quiches in a circle on the rack.				
Frozen streusel cake	200-250 g (1-2 pcs)	-	300 W + Grill	4-6	-
	Instruction				
	Put the frozen cake pieces (-18°C) side by side on rack. After defrosting stand for 5 minutes.				

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 24 2011-09-28 10:53:54

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 750 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 25 2011-09-28 10:53:54

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the GE73A ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	GE73A
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1150 W 1100 W 2250 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 367 mm 330 x 211 x 309 mm
Volume	20 liter
Weight Net	 12.5 kg approx
Noise level	42 dBA

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 26 2011-09-28 10:53:54

NOTE

NOTE

GE73A_XEO_DE68-04050G_EN.indd 27 2011-09-28 10:53:54

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG(172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Code No.: DE68-04050G